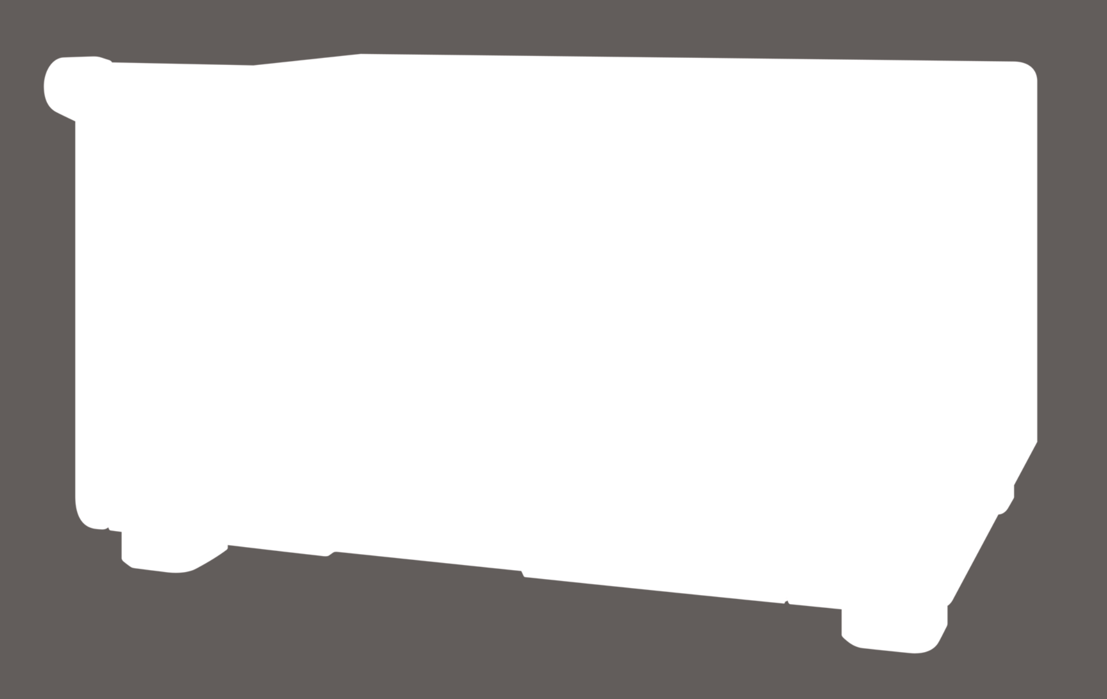
Breville®



The Compact Smart Oven™

Instruction Booklet · *Livret d'instructions*

BOV650XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Compact Smart Oven™









We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4” (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.



- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included broil rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on Page 40 - one layer of ceramic plates for warming, and the any accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.

- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
- It is recommended to use only the accessories supplied with this oven. When broiling, the broil rack must be inserted into the supplied baking pan.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the toast function for purposes other than toasting foods.
- Do not place hands inside the oven during operation.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn OFF the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF and LCD is blue.



- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on Page 42.
  Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.





BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.
- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.

Your Breville appliance comes with a unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

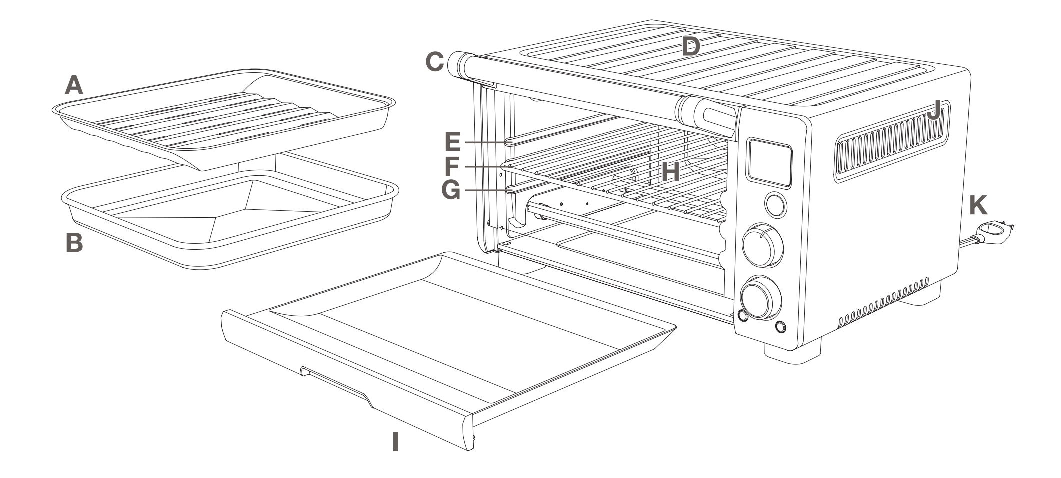


KNOW

your Breville Compact Smart Oven™



KNOW YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™



A. 10" x 10" enamel broil rack.

B. 10" x 10" enamel baking pan.

C. Door handle.

THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

D. Ribbed plate warming tray.

> **NOTE:**
> **Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on Page 40.**

E. Top rack height position: BROIL function.

F. Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.

G. Bottom rack height position: BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

H. Wire rack.

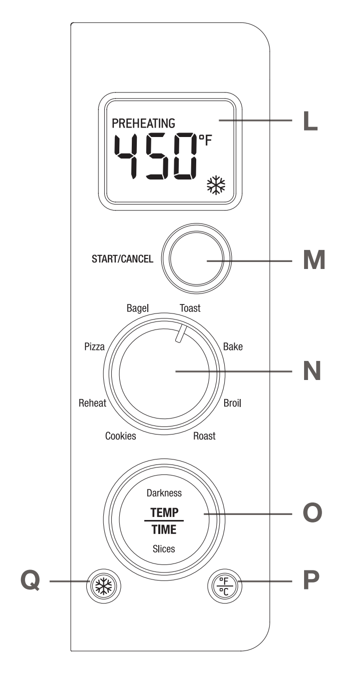
I. Crumb tray.

J. Ventilation slots

K. Breville Assist Plug™



KNOW YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™



> **NOTE:**
> **When the oven is plugged into a wall outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode.**

L. LCD screen.

M. START/CANCEL button.

N. FUNCTION dial.

O. TEMPERATURE and TIME dial.

P. TEMPERATURE CONVERSION button.

Q. FROZEN FOODS BUTTON.



DO NOT TOUCH HOT SURFACES. THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALLOW THE OVEN TO COOL DOWN BEFORE HANDLING.





BEFORE FIRST USE

of your Breville Compact Smart Oven™

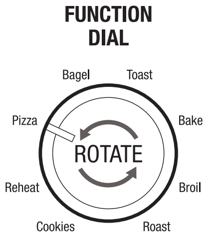
PREPARING THE OVEN FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack, broil rack, and baking pan from the polyfoam packaging. Wash them in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Insert the crumb tray into the oven.
3. Wipe the interior of the oven with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. Ensure there are no items on top of the oven.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
6. The oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate.

NOTE:
In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.

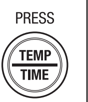
NOTE:
Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

7. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset ❄ FROZEN FOODS setting will also be displayed.



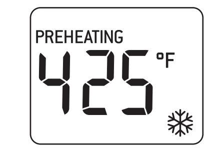
Press the center of the TEMP/TIME dial. The LCD screen will indicate the preset time of '15 MINS'.

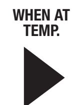






8. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The oven alert will sound, the button surround will illuminate red and the LCD screen will illuminate orange.
9. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.











10. The time will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
11. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
12. The oven is now ready to use.

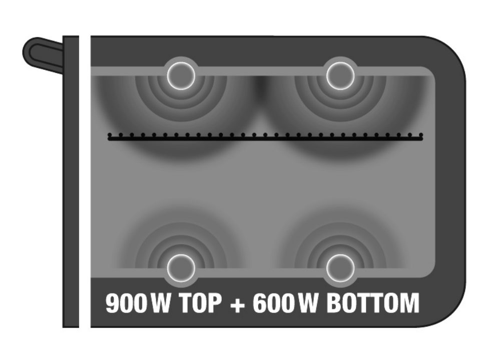
NOTE:
The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/ CANCEL button. The START/ CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD screen will illuminate blue.

A NOTE ON COOKING TIMES

The Breville Compact Smart Oven™ features Element IQ™ - a unique cooking technology that adjusts the power of the cooking elements for optimum results.

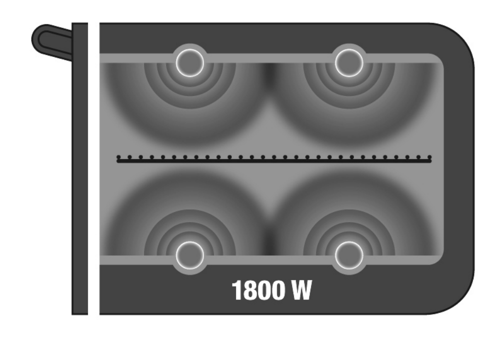
Broil

High temperature top heat, and low bottom heat: melts and browns.



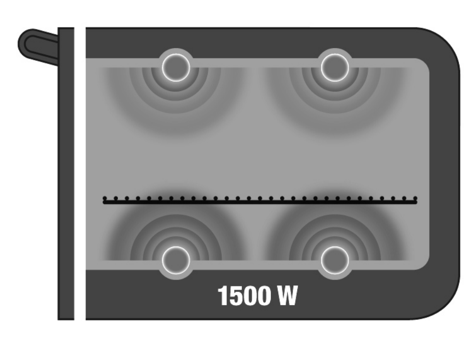
Toast

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



Bake

Even heating: cooks right through.



It is normal to notice the following occur during the cooking cycle:

- It is normal that during the BROIL function, the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power.
- It is normal that the ends of each heating element will glow more brightly than the middle of the element.
- It is normal that the elements are heating even if they are not lighting up.

This cooking technology allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven’s preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

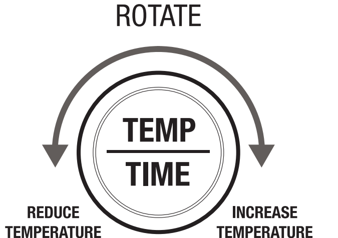
The cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

Pressing the center of the TEMP/TIME dial changes the display on the LCD screen from TEMPERATURE to TIME and vice versa; while rotating the dial increases or decreases the TEMPERATURE or TIME.

NOTE:
The TEMP/TIME dial also functions as the Darkness and Slice selection control on the TOAST and BAGEL functions.

a) To change the **cooking temperature**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the temperature screen.

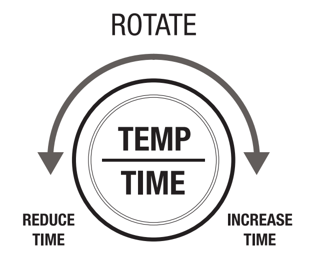
- Turn the dial to the left to reduce the temperature, or to the right to increase the temperature.



- The cooking temperature can be adjusted in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To change the **cooking time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the time screen.

- Turn the dial to the left to reduce the cooking time, or to the right to increase the cooking time.



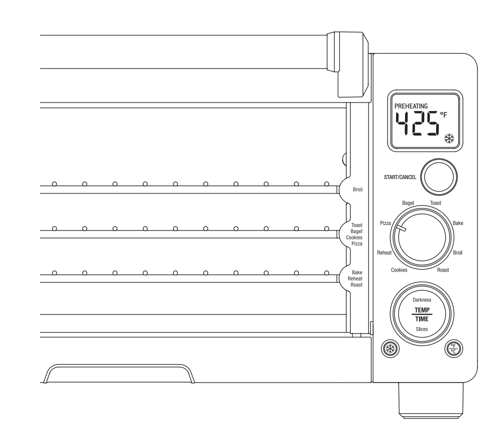
- The cooking time can be adjusted in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.





A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

Cooking results are significantly affected by the position of the wire rack as this determines how close the food is to the heating elements. We highly recommend following the rack height position for each function as printed on the right hand side of the oven door's glass window. However, these are a guide only. Certain foods may require a different rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.



Top rack height position: BROIL function.

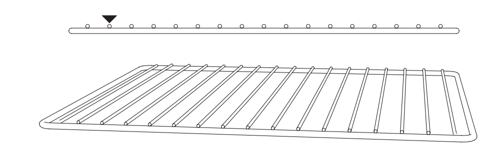
Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.

Bottom rack height position: BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

NOTE:
When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

For optimum cooking results:

- The wire rack should always be inserted into the rack height position with the spokes facing upwards.



- Food should be positioned on the center of the wire rack, broil rack or baking tray to let maximum airflow reach the food.

A NOTE ON STANDBY MODE

When the oven is plugged into a wall outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate for 10 minutes before entering STANDBY mode. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however the word 'STANDBY' will be visible.

To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate. Press the START/CANCEL button to activate the oven.

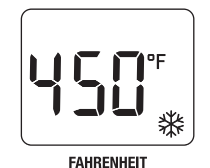
The oven is ON (preheating and cooking) when the oven alert sounds, the button surround is illuminated red and the LCD screen illuminates orange. The oven is OFF when the START/CANCEL button is pressed a second time, the button surround no longer illuminates red, and the LCD screen illuminates blue.

A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS

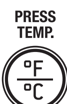
Temperature Conversion Button

The temperature reading on the oven is preset to Fahrenheit. Pressing the TEMPERATURE CONVERSION button allows the Fahrenheit temperature reading to be converted to Celsius. The corresponding 'C°' or 'F°' symbol is displayed on the LCD screen.

The TEMPERATURE CONVERSION button may be selected when using the BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIE and REHEAT functions.



FAHRENHEIT





CELSIUS

NOTE:
The TEMPERATURE CONVERSION button can be used as an electronic temperature conversion tool, particularly convenient for international recipes.

NOTE:
If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the oven until the TEMPERATURE CONVERSION button is pressed a second time or the oven is unplugged from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.





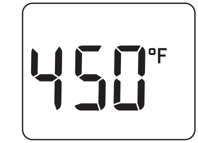


Frozen Foods Button

The FROZEN FOODS button adds the recommended, additional time required to defrost and then toast frozen bread or bagels and cook frozen pizza or cookie dough.

The FROZEN FOODS button may be selected when using the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, and is the default setting on the PIZZA function.

On the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, the FROZEN FOODS button can be selected before or during the cycle. The setting can be de-selected by pressing the FROZEN FOODS button a second time. The frozen symbol is displayed on the LCD screen whenever this setting is selected.



'FROZEN' OFF





'FROZEN' ON

NOTE:
If you have selected the FROZEN FOODS button and the frozen symbol is displayed on the LCD screen, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent TOAST/BAGEL/BAKE/COOKIE cycle until the FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the function will automatically return to the preset TOAST/BAGEL/BAKE/COOKIE function without the FROZEN FOODS setting.

On the PIZZA function, FROZEN FOODS is the default setting, and the frozen symbol is displayed on the LCD screen. When cooking fresh pizzas, the setting can be de-selected by pressing the FROZEN FOODS button.



FROZEN PIZZA





FRESH PIZZA

NOTE:
If you have de-selected the FROZEN FOODS setting, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent PIZZA cycle until the FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the function will automatically return to the preset PIZZA function with the FROZEN FOODS setting.





OPERATING

your Breville Compact Smart Oven™

TOAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

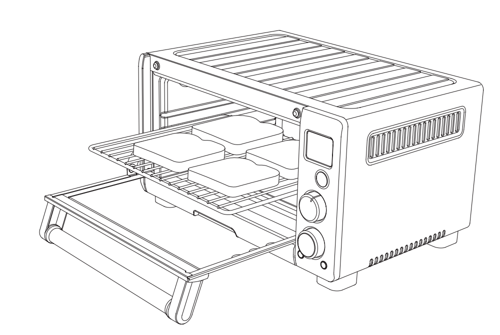
Middle rack height position.

Optional Settings

❄ FROZEN FOODS button.

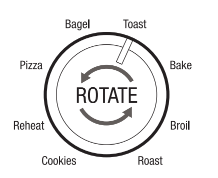
The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. If toasting 1-2 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 3-4 slices, evenly space them with 1-2 slices at the front of the wire rack and 1-2 slices at the back of the rack.



3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the TOAST function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of slices '2'.

FUNCTION DIAL





5. The browning setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.

   a) To change the **browning setting**, press the center of the TEMP/ TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'.

   Turn the dial to the left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting.

NOTE:
The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).

As a general guide:

Desired Toast Color	Setting
Light color toast	1 or 2
Medium color toast	3, 4 or 5
Dark color toast	6 or 7

When using the TOAST function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type, thickness and freshness of the bread.





For example, raisin toast, white light-textured breads or thinly sliced bread may require a lighter setting, whilst heavier textured rye, whole wheat or fresh breads may require a darker setting.

b) To change the **number of slices**, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'.

Turn the dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase the number of slices. The number of slices range from '1' to '4'.

> **NOTE:**
> **Your customized TOAST browning setting and number of slices will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the TOAST function will automatically return to the preset browning setting '4' and preset number of slices '2'.**

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TEMP/TIME dial.










> **NOTE:**
> **Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.**
>
> **During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal. Condensation and steam occur as a result of the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation.**

8. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

9. The toasting cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BAGEL FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

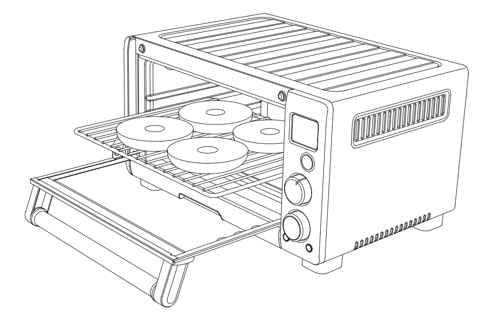
FROZEN FOODS button.

The BAGEL function crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside. This function is also ideal for toasting crumpets or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

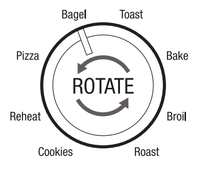
> **NOTE:**
> **If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.**

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Slice each bagel into two equal halves.
3. If toasting 1-2 bagel halves, center the halves on the wire rack. If toasting 3-4 halves, evenly space them with 1-2 halves at the front of the wire rack and 1-2 halves at the back of the rack.

> **NOTE:**
> **The inside (cut side) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the cut side to be crisp while the crust is only lightly toasted.**



4. Close the oven door.
5. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAGEL function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of bagel halves '2'.





6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.
   a) To change the **browning setting**, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'.

   Turn the dial to the left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting.





NOTE:
The browning settings range from ‘1’ (lightest) to ‘7’ (darkest).

As a general guide:

Desired Bagel Color	Setting
Light color bagel	1 or 2
Medium color bagel	3, 4 or 5
Dark color bagel	6 or 7

When using the BAGEL function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting ‘4’ so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type and freshness of the bagel.

b) To change the **number of bagel halves**, press the center of the TEMP/TIME (Darkness/Slices) dial until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'.

Turn the dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase the number halves. The number of bagel halves range from ‘1’ to ‘4’.



NOTE:
Your customized BAGEL browning setting and number of bagel halves will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the BAGEL function will automatically return to the preset browning setting ‘4’ and preset number of bagel halves ‘2’.

7. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

8. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TEMP/TIME dial.







NOTE:
During the BAGEL function, Element IQ™ will automatically adjust the power of the cooking elements for optimum results. It is normal to notice the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power. This ensures the inside of the bagel is crisp while the crust is only lightly toasted.

NOTE:
Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

10. The bagel cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BAKE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Bottom rack height position.

Optional Settings

FROZEN FOODS button.

TEMPERATURE CONVERSION button.

The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pot pies.

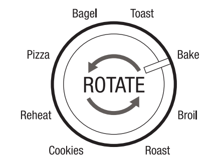
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

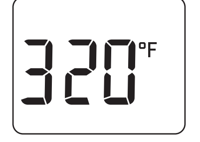
NOTE:
We recommend using the bottom rack height position during the BAKE function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of food being baked. Some baked goods such as brownies or pastries may be more suited to the middle rack height position.

2. Close the oven door.

3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAKE function. The LCD screen indicates the preset BAKE temperature of ‘320°F’.







4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle:-

a) The preset '320°F’ is displayed as default **baking temperature** on the LCD screen. To select the baking temperature, turn the TEMP/TIME dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).





b) To select the **baking time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset baking time of ':30 MINS'.







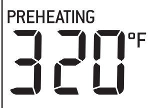
Turn the dial to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE:
Your customized BAKE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet.
When the oven is plugged back into the wall outlet, the BAKE function will automatically return to the preset temperature of '325°F' and preset time of ':30 MINS'.

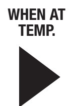
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.



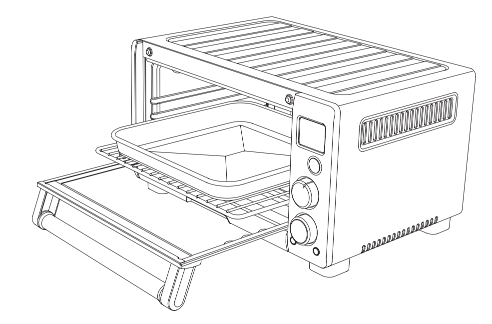








7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

NOTE:
The following bakeware will fit into the oven:
- 7 ½" x 11" baking pan no handles
- 9" square baking pan
- 6 cup muffin tin
- 9" loaf pan
- Up to 11" pie plate

NOTE:
For questions regarding the use of oven safe and specialty bakeware in compact ovens, please contact the bakeware manufacturer directly.

NOTE:
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes.
Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

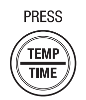
NOTE:
When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.

NOTE:
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE:
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.







9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

10. The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.



ROAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

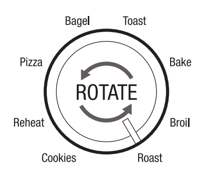
Bottom rack height position.

Optional Settings

TEMPERATURE CONVERSION button.

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

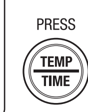
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the ROAST function. The LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F'.





4. The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.
   a) The preset '350°F' is displayed as default **roasting temperature** on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the roasting temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
   b) To select the **roasting time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset roasting time of '1:00 HRS'.







Turn the dial to adjust the roasting time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

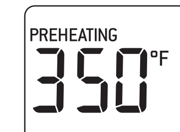
NOTE:
Use the table below as a guide only to estimate and plan cooking times. We recommend checking doneness with a reliable meat thermometer.

Type/Cut	Roasting time per 1lb (500g)
Beef - Rib Eye, Round or Rib Roast	30 minutes
Pork - Loin (bone in/out)	35 minutes
Lamb - Leg (bone in/out)	30 minutes
Chicken - Whole	30 minutes

NOTE:
We recommend limiting the weight of meats and poultry to be roasted to 4.5 lbs (2kg). However the actual maximum weight will vary depending on the type, cut, shape and size of the meat.

NOTE:
Your customized ROAST temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the ROAST function will automatically return to the preset temperature of '350˚F' and preset time of '1:00 HRS'.

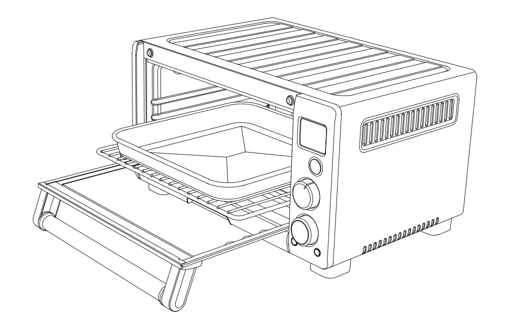
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.







7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.





THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

NOTE:
When roasting, the Breville enamel broil rack may be inserted into Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

NOTE:
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE:
When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.



NOTE:
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE:
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.







9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

NOTE:
Check doneness with a reliable meat thermometer. Use an independent timer to remind you to check the meat temperature.

10. The roast cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BROIL FUNCTION

Elements

Top heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Top rack height position.

Optional Settings

TEMPERATURE CONVERSION button.

The BROIL function is ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

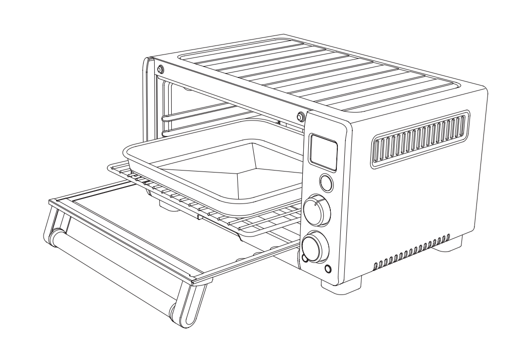
1. Insert the wire rack into the top rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

NOTE:
We recommend using the top rack height position during the BROIL function. However this is a guide only. Certain foods may require the middle rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.

For example, the middle rack height position may be more appropriate for taller foods that may touch the heating elements, thicker foods such as hamburger patties, marinated foods such chicken wings, or foods that require a gentle broil.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

2. Insert the Breville enamel broil rack into the enamel baking pan. Place food on the assembled broil rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE:
When broiling, the Breville enamel broil rack must be inserted into the Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

NOTE:
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes.
Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE:
When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE:
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE:
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.





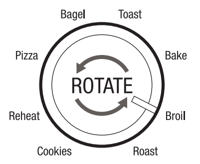

3. Close the oven door.



ALWAYS ENSURE THE OVEN DOOR IS COMPLETELY CLOSED WHEN USING THE BROIL FUNCTION.

4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BROIL function. The LCD screen indicates the preset BROIL temperature of 'HI'.







5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.
   a) The preset 'HI' is displayed as default **broiling temperature** on the LCD screen. To select the broiling temperature, turn the dial to select either 'HI' (high) or 'LO' (low).

NOTE:
The two preset broiling temperatures allow you to change the broiling speed – how quickly the tops of your food brown - depending on the food to be broiled, quantity of food & your personal taste. While we suggest most foods should be broiled using the preset 'HI', we recommend experimenting with the broiling temperature and time settings to produce the desired results.

   b) To select the **broiling time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset broiling time of ':10 MINS'.







Turn the dial to adjust the broiling time in one minute increments up to a maximum of 20 minutes.

Type/Cut	Weight / thickness	Broiling time
Beef Sirloin Hamburger	 1" (2.5cm) 1" (2.5cm)	 12-15 mins 10-15 mins
Pork Chops Ribs Bacon	 1" (2.5cm) 1 rack 3 rashers	 15 mins 20 mins 10 mins
Lamb Neck chops Cutlets	 4 pieces 8 pieces	 15 mins 10-12 mins
Sausages Thin Thick	 8 pieces 6 pieces	 8 mins 12 mins
Chicken Wings Breast or Thigh	 1lb (500g) 0.5lbs (250g)	 12-15 mins 20 mins
Fish	0.5lbs (250g) 1lb (500g)	8 mins 8-10 mins
Cheese Melt		3-5 mins

NOTE:
Your customized BROIL temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the BROIL function will automatically return to the preset temperature of 'HI', and preset time of ':10MINS'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the broiling cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the center of the TEMP/TIME dial.







NOTE:
Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

9. The broiling cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

TEMPERATURE CONVERSION button

FROZEN FOODS button

The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.





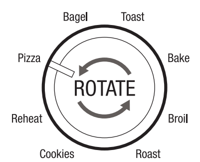


NOTE:
We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '450°F'. The preset ❄ FROZEN FOODS setting will also be displayed (see Page 34 if cooking fresh pizza).







4. The pizza cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.
   a) The preset **cooking temperature** of 425°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
   b) To select the **cooking time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset cooking time of ':15 MINS'.







Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE:
The cooking technology in The Compact Smart Oven(TM) allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

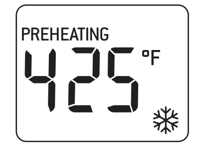
NOTE:
Due to the wide variety of pizzas available, you will need to consider whether you are cooking a fresh or frozen pizza or a thin crust or deep dish, and adjust the cooking time to produce the ideal result.

For example, frozen pizzas may need additional cooking time. Thick crust pizzas may also require slightly more cooking time.

NOTE:
Your customized PIZZA temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the PIZZA function will automatically return to the preset temperature of '450°F', preset time of ':15 MINS' and preset ❄ FROZEN FOODS setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.







7. Place the pizza pan or pizza on the wire rack so air flows around the sides of the food.

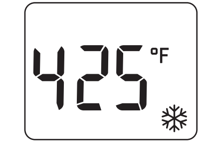
NOTE:
Pizza pan color, size, and thickness can affect browning/crispiness of the pizza base.

NOTE:
If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the oven.

Use a pizza pan when cooking a pizza. It is not recommended to cook pizzas directly onto the wire rack as melted cheese and other ingredients may come into contact with elements and create a potential fire risk.

Oven accessories available at breville.com.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between Temperature and Time by pressing the TEMP/TIME button.







NOTE:
Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and carefully rotate the pizza 90 degrees for more even browning.





9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.

NOTE:
Be sure to use protective hot pads or insulated ovens mitts when removing the pizza from the oven as melted cheese and toppings will be hot.

10. The pizza cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

A note on pizza stones

When using a pizza stone, it is necessary to first heat the stone (without a pizza) for optimum results.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place the pizza stone on the center of the wire rack so air flows around the sides of the stone.
3. Close the oven door.
4. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
5. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
6. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
7. At the end of the pizza stone heating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.
8. Now carefully place the frozen pizza on the heated pizza stone.

NOTE:
If cooking a fresh pizza, we recommend using protective hot pads or insulated oven mitts to remove the entire wire rack with pizza stone, and place on the open oven door or bench. This will assist in transferring the fresh pizza dough onto the heated pizza stone. Always use protective hot pads or insulated oven mitts to re-insert the wire rack with pizza stone and pizza, inside the oven.

9. Select the desired pizza setting and press the START/CANCEL button to restart the pizza cycle.

COOKIE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

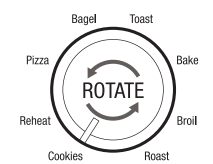
TEMPERATURE CONVERSION button

FROZEN FOODS button

The COOKIE function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats.

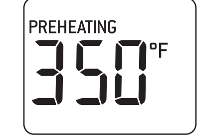
Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon scrolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the COOKIE function. The LCD screen indicates the preset temperature of '350°F'.





4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.
   a) The preset **baking temperature** of 350°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
   b) To select the **baking time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset baking time of : '11 MINS'.







Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.

NOTE:
Due to the wide variety of cookie types, you will need to consider whether you're baking fresh, refrigerated or frozen cookie dough, and adjust the baking time to produce the ideal result.

For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie many also vary the cooking time.





NOTE:
Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of '350°F', and preset time of ':11 MINS'.

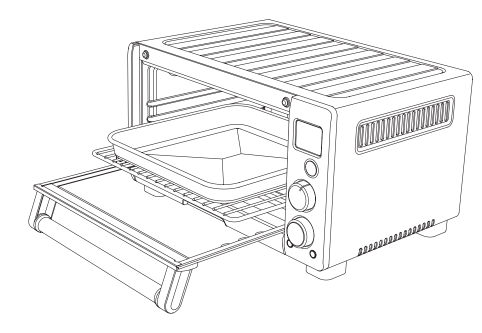
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.







7. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



NOTE:
It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper to prevent cookies from sticking.

NOTE:
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes.
Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE:
When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE:
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE:
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the TEMP/TIME dial. Toggle between Temperature and Time by pressing the TEMP/TIME button.







9. At the end of the baking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD screen will illuminate blue.


THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

10. The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

REHEAT FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

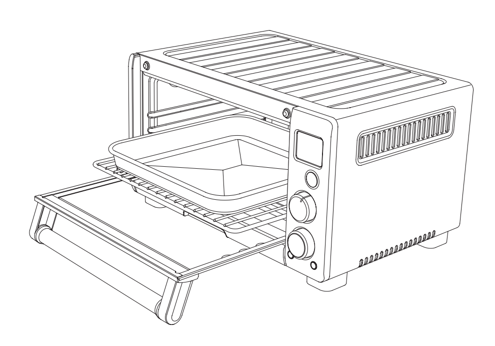
Bottom rack height position.

Optional Settings

TEMPERATURE CONVERSION button

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE:
Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes.
Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.






NOTE:
When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

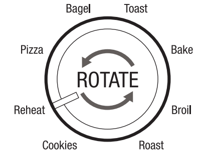
NOTE:
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE:
Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.



3. Close the oven door.

4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the REHEAT function. The LCD screen indicates the preset temperature of '330°F'.





5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.

   a) The preset **reheating temperature** of 330°F is displayed as the default on the LCD screen. Turn the TEMP/TIME dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

   b) To select the **reheating time**, press the center of the TEMP/TIME dial until the LCD screen displays the preset reheating time of ':15 MINS'.







Turn the dial to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.

NOTE:
Your customized REHEAT temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the REHEAT function will automatically return to the preset temperature of '325°F', preset time of ':15 MINS'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMP/TIME dial.



8. At the end of the reheating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.

THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN.

9. The reheating cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.





USING THE PLATE WARMING TRAY

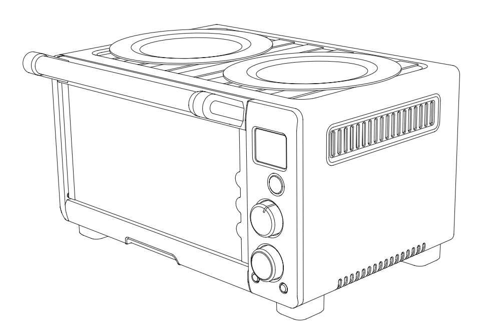
of your Breville Compact Smart Oven™

USING THE PLATE WARMING TRAY

The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation.

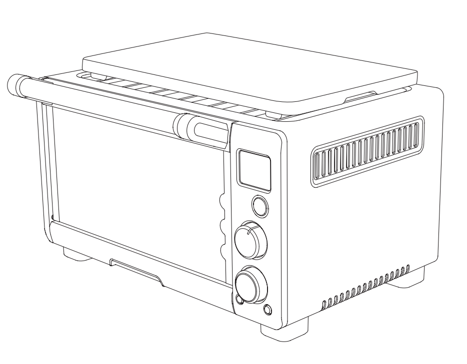
The only exceptions are:

- One layer of ceramic plates for warming.
- The optional Bamboo Cutting Board and Serving Tray accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. Visit breville.com. for more information and refer to the Accessories Card enclosed.





THE USE OF ANY ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY BREVILLE MAY CAUSE INJURIES.





THE OUTER SURFACE OF THE OVEN, INCLUDING THE OVEN DOOR, IS HOT DURING AND AFTER OPERATION. ALWAYS USE PROTECTIVE HOT PADS OR INSULATED OVEN MITTS WHEN INSERTING, REMOVING OR HANDLING ITEMS FROM THE OVEN. ALTERNATIVELY, ALLOW THE OVEN TO COOL DOWN BEFORE HANDLING.



CARE & CLEANING

your Breville Compact Smart Oven™

CARE & CLEANING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™

Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

NOTE:
Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils on any of the interior or exterior surfaces of the oven, including the crumb tray.

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack.

Cleaning the outer body and door

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.



DO NOT IMMERSE THE BODY, POWER CORD OR POWER PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID AS THIS MAY CAUSE ELECTROCUTION

Cleaning the interior

1. The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning. Avoid touching the quartz heating elements.



USE EXTREME CAUTION WHEN CLEANING THE QUARTZ HEATING ELEMENTS. ALLOW THE OVEN TO COOL COMPLETELY, THEN GENTLY RUB A SOFT, DAMP SPONGE OR CLOTH ALONG THE LENGTH OF THE HEATING ELEMENT. DO NOT USE ANY TYPE OF CLEANSER OR CLEANING AGENT. LET ALL SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO INSERTING THE POWER PLUG INTO A WALL OUTLET AND TURNING THE OVEN ON.

2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.





Cleaning the crumb tray

1. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.

Cleaning the wire rack, broil rack, and baking pan.

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.




Storage

1. Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illuminationis no longer red. Then remove the power plug from the wall outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven, the broil rack is inserted into the baking pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.





TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch “ON”	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet • Insert the power plug into an independent outlet • Insert the power plug into a different outlet • Reset the circuit breaker if necessary
I would like to have the oven LCD default settings back	• The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the plug from the wall outlet. • To restore the oven’s default settings for each function, remove the plug from the wall outlet. Wait 5 seconds, then plug back in.
The LCD display light has gone out	• The oven goes into STANDBY mode if not used for 10 minutes. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however 'STANDBY' will still be visible. • To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
The pizza does not cook evenly	• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 90 degrees for more even browning.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN FOODS button is only selectable during the TOAST, BAGEL, BAKE, PIZZA and COOKIE functions.



TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Steam is coming out from the top of the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.
Water is dripping onto benchtop from under door	• This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the bench.
The heating elements appear to be pulsing	• Element IQ™ accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power in the heating elements in short bursts. This is normal.







RECIPES

PARMESAN CRISPS

Function: BAKE
Temperature: 400˚F (205˚C)
Cooking Time: Approximately 6 minutes
Yield: 8 two-inch disks

½ cup (120 ml) freshly grated Parmesan cheese

1. Line a cookie sheet with parchment paper. Evenly space 4 mounded tablespoons of freshly grated Parmesan cheese.
2. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400˚F (205˚C) and set the TIME to 6 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. The cheese will melt, spread, bubble and be golden in color when done. Remove the crisps with a thin spatula and set on a wire rack to cool and harden. To give them a curved shape, immediately place the crisps from the oven onto a rolling pin to cool. As they cool, they will take the shape of the rolling pin.

NOTE:
Parmesan Crisps are a great garnish to your favorite salad. They're even great as a snack.

PITA CHIPS

Function: TOAST
Darkness: 5
Slices: 4
Yield: 32 Chips

4 whole wheat pita pockets
¼ cup (60ml) olive oil
1 teaspoon (5 ml) salt
pinch cayenne pepper (optional)
2 tablespoons (30 ml) dried basil
½ teaspoon (2.5 ml) garlic powder
¼ teaspoon (1 ml) paprika

1. In a small bowl, combine olive oil, salt, cayenne (optional), dried basil, garlic powder and paprika. Set aside.
2. Using scissors, cut around the outer edge of one pita, dividing the pita into two rounds. Expose the inside of the pita. Dip a pastry brush into the seasoned oil and brush evenly on the inside of the pita. Cut into 8 triangles and arrange them oiled side up in a single layer onto a cookie sheet.
3. Position the wire rack in the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Select DARKNESS #3 and SLICES to #3. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat the process for the remaining pita.

Tip: Try the Pita Chips with the Roasted Red Pepper, Spinach and Broccoli Dip on page 50.

NOTE:
Pita chips are a great snack on their own, with salsa or enjoyed as a garnish on your salad.







ROASTED RED BELL PEPPER, SPINACH AND BROCCOLI DIP

Function: BROIL AND BAKE
Yield: 4 cups

¼ cup (60 ml) cooked spinach, excess water removed

1 cup (250 ml) cooked bite-sized broccoli florets

1 red bell pepper

1 garlic clove, crushed

¼ cup (60 ml) freshly grated Parmesan cheese

¾ cup (180 ml) mayonnaise

¾ cup (180 ml) shredded mozzarella

Roasting the Red Pepper

1. Slice the red bell pepper in 4 pieces. Remove the seeds and the stem. Flatten each piece and place skin side up onto the Breville enamel baking pan.
2. Set the wire rack in the top rack height position. Turn the FUNCTION dial to BROIL, set TEMPERATURE to HI and set the TIMER to 12 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Broil the pepper until the skin is blackened.
4. Remove the pepper from the oven. As it cools, the skin will loosen from the flesh.
5. When cool enough to handle, peel away the skin. Chop the pepper in small dices.

The Dip

1. In a medium sized bowl, fold together all the ingredients.
2. Turn the dip into a 4-cup (1 liter) capacity baking dish, or divide the dip into two 2-cup (500 ml) baking dishes.
3. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Bake the dip until it bubbles and is completed heated through.

TIP: Serve the dip with Pita Chips. The recipe can be found on page 49.

VEGETABLE STRATA

Function: BROIL, BAKE
Yield: 6

30 g (1 oz) asparagus, chopped

1 tablespoon (15 ml) olive oil

pinch salt

1 red bell pepper

1 yellow bell pepper

1 medium onion, diced

4 eggs

1 cup (250 ml) milk

5 cups (1.2 liters) French stick cut into ½ inch (1.25 cm) cubes

1 cup (250 ml) shredded white cheddar

2 tablespoons (30 ml) freshly chopped basil

Roasting the Red and Yellow Peppers

1. Slice the red and yellow peppers in 4 pieces each. Remove the seeds and the stem. Flatten each piece and place skin side up onto the Breville enamel baking pan.
2. Set the wire rack at the top rack height position. Turn the FUNCTION dial to BROIL. Set the TEMPERATURE to HI and set the TIME to 12 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Broil the peppers until the skin is blackened.
4. Remove the peppers from the oven. As it cools, the skin will loosen from its flesh.
5. When cool enough to handle, peel away the skin. Chop the pepper in small dices.

Roasting the Asparagus and Onion

1. Using the Breville enamel baking pan, toss onion and asparagus with the olive oil and season with salt. Position the wire rack at the bottom rack height position. Set the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 400˚F (205˚C) and the TIME to 5 minutes. Roast until softened.
2. In a medium bowl, beat the eggs, milk and basil. Stir in the shredded cheese. Add the cubed bread, onion, asparagus and roasted peppers.
3. Turn out into a buttered 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking dish. Set aside for 20 minutes to allow the bread to soak up the liquid.
4. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 40 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until set.



NOTE:
A strata is a savory bread pudding that can be enjoyed for breakfast or brunch.





CODDLED EGGS WITH SAUTEED MUSHROOMS AND SPINACH

Function: BAKE
Temperature: 325˚F (162˚C)
Cooking Time: 18-20 minutes
Yield: 4 servings

1 Shallot, finely diced
4 eggs
2 tablespoons (30 ml) unsalted butter
1 cup (250 ml) finely sliced mushrooms (crimini, button, or Portobello)
1 cup (250 ml) loosely packed baby spinach
¼ cup (60 ml) heavy cream
1 oz (30 g) gorgonzola cheese
pinch grated nutmeg
salt and pepper to taste
2 tablespoons (30 ml) chopped chives
4 x ½ cup capacity (4 x 125 ml) ramekins



1. In a medium sauté pan, melt the butter. Add shallots and sauté one minute. Add mushrooms and cook until the water evaporates. Add spinach and cook until wilted. Season with salt and pepper. Set aside.
2. In a small sauce pan heat the cream and gorgonzola cheese, stirring until the cheese melts. Pour 1 tablespoon into each ramekin. Divide the mushroom and spinach mixture amongst the ramekins and make a well using the back of a spoon. Crack one egg into each ramekin. Cover with the remaining gorgonzola cream.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION to BAKE. Set the temperature to 325˚F (162˚C) and set the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. The coddled eggs are done when the whites are set and the yolks are still soft. Or cook them to your own taste.

Serve with a toasted slice of bread.

MUSHROOM QUESADILLA

Function: TOAST
Darkness: 5
Number of slices: 3
Yield: 4 Servings

8 oz (225 g) cremini mushrooms, sliced
8 oz (225 g) white button mushrooms, sliced
2 medium sized Portobello mushrooms, stems removed, gills scraped
2 tablespoons (30 ml) butter
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1 small garlic clove minced
4 sprigs fresh thyme
1 cup (250 ml) shredded Monterey Jack Cheese
Salt and pepper to taste
4 small flour or whole wheat tortillas

1. Heat a medium sized skillet over medium heat. Add butter and olive oil then add the mushrooms. Sauté for 10 minutes or until water has evaporated and mushrooms have browned slightly. Add garlic and cook for another minute. Season with salt, pepper, and fresh thyme. Set aside to cool.
2. Spread ¼ of the mushroom mixture on half of one tortilla. Sprinkle with ¼ cup shredded cheese over the mushrooms. Fold the tortilla over. Repeat with remaining tortillas.
3. Place two of the folded tortillas on an 11 inch (28 cm) round pan.
4. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Set the DARKNESS to #5 and SLICES to #3. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Remove from the oven when the tortillas crisp slightly and cheese has melted. Repeat with remaining two tortillas.
6. Slice into thirds and serve with your favorite salsa, sour cream and guacamole.







TOASTED CHICKEN SANDWICH WITH BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS AND CAMEMBERT

Function: ROAST, TOAST
Temperature/Slices 375˚F (192˚C); darkness #4, 2 slices
Yield: 4 generous servings

Ingredients for Sandwich

1 fresh French baguette
¼ cup (60 ml) fig jam
2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, softened
2 roasted chicken breasts (see recipe below)
3 cups (750 ml) loosely packed baby arugula leaves
6 oz (170g) Camembert cheese, sliced
Balsamic caramelized onions (see recipe below)



Ingredients for Balsamic Caramelized Onions

1 medium onion, sliced
2 tablespoons (30 ml) olive oil
2 tablespoons (30 ml) water
3 tablespoons (45 ml) balsamic vinegar
½ teaspoon (2.5 ml) granulated sugar

Ingredients for Roasted Chicken Breasts

2 boneless, skinless chicken breasts
2 tablespoons (30 ml) olive oil
Salt and pepper to taste

Making Balsamic Caramelized Onions

1. In a small sauté pan, heat the olive oil and sauté the onions for 1 minute. Add water, balsamic vinegar, salt and sugar, cover and continue to cook on low heat about 20 minutes, stirring occasionally.
2. Uncover and cook to evaporate any remaining liquid.
3. Set aside until ready to use.

Roasting the Chicken Breasts

1. Brush the chicken breasts with olive oil and season with salt and pepper. Place the chicken breasts onto the Breville enamel broil tray with baking pan underneath.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375˚F (192˚C) and the TIME to 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Roast the chicken breasts for approximately 20 minutes, or until the juices run clear and there are no traces of pink.
4. Allow the chicken breasts to rest 10 minutes before slicing.

Assembling the Sandwich

1. Slice through the French baguette lengthwise then cut the baguette in half. Spread softened butter on the top parts, and fig jam on the bottom parts of the sliced baguette.
2. Slice the chicken breasts on the diagonal in ¼ inch slices. Arrange the chicken on the fig side of the bread. Layer the onions on the chicken, and then top with sliced Camembert cheese.
3. Place one bottom half and one top half onto the Breville enamel baking pan. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Set the DARKENSS to #4 and SLICES to #2. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat with remaining two halves.
4. Remove the sandwich from the oven and top the cheese side with arugula. Top with the buttered baguette. Cut each sandwich in half.

TWICE BAKED POTATOES

Function: BAKE
Yield: 4 servings

4 baking potatoes
1 tablespoon (15 ml) butter
¼ teaspoon (1 ml) salt
3 tablespoons (45 ml) sour cream
2 tablespoons (30 ml) buttermilk or milk
2 tablespoons (30 ml) snipped chives
1 cup (250 ml) shredded cheddar cheese
5 rashers of bacon

Bake the potatoes

1. Set the wire rack at the bottom rack height position. Place the potatoes on the wire rack.
2. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Se the TEMPERATURE to 450˚F (230˚C) and the TIME to 1 hour. Press START/CANCEL button to activate. Bake until a sharp knife inserted in the center comes out easily.

Crisping the bacon

1. In a single layer, line the bacon rashers on the bottom of the Breville roasting tray.
2. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 400˚F (205˚C) and the TIME for 8 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Cook the bacon until crispy. Crumble and set aside.

Assembling the Twice Baked Potatoes

1. Slice ¼ inch off the top of one potato. Using a teaspoon, scoop out the flesh into a medium sized bowl. Repeat with remaining potatoes. Save the skins as you will be re-filling them.
2. Add the butter, sour cream, buttermilk, salt, chive and all but 1 tablespoon (15 ml) of the crumbled bacon. Fold in the shredded cheese, reserving 2 tablespoons (30 ml). Scoop the filling into each “boat.” Top with remaining bacon and shredded cheese.
3. Place the potatoes onto the baking tray.
4. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 375˚F (192˚C), and the TIMER to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until the potatoes are heated through and the cheese has melted.







GRATIN DAUPHINOISE (SCALLOPED POTATOES)

Function: BAKE
Temperature: 350˚F (175˚C)
Cooking Time: Approximately 1 hour
Yield: 6- 8 servings

3 pounds (1.4 kg) Yukon gold potatoes
1 ½ cups (375 ml) cream
½ cup (125 ml) chicken stock
salt and pepper
1 tablespoon (15 ml) butter, small dice
½ cup (120 ml) shredded Fontina cheese

1. Butter the bottom of an 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking dish.
2. Peel and thinly slice the potatoes.
3. Layer one-third of the potato slices, slightly overlapping each other. Sprinkle the potatoes with salt and pepper and dot with one third of the diced butter. Repeat layering two more times.
4. Combine the chicken stock and cream and pour over the potatoes. Cover with foil.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE, Set the Temperature to 350˚F (175˚C), and the TIME to 1 hour. Press the START/CANCEL button to activate.
6. Remove the foil and top the gratin with the cheese. Leave the gratin on the baking dish and turn the FUNCTION dial to BROIL. Set the TEMPERATURE to HI and set the TIME to 7 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate. Bake until the cheese is melted and golden.



ROASTED CORN ON THE COB

Function: ROAST
Temperature: 425˚F (218˚C)
Cooking Time: Approximately 15-18 minutes
Yield: 5 Roasted Corn on the Cob

5 corn on the cob
2 ½ tablespoons (35 ml) softened butter
5 tablespoons (75 ml) freshly grated Parmesan Cheese
5 pieces of foil 10" squares (25 cm)
Salt and pepper to taste

1. Brush ½ tablespoon (7.5 ml) of softened butter on one of the cobs. Place the corn onto one of the sheets of foil. Evenly sprinkle with 1 tablespoon (15 ml) of Parmesan Cheese all around the corn. Lightly season with salt and pepper and enclose in a foil packet tightly. Repeat with remaining corns. Place all cobs onto the Breville enamel baking tray.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 425˚F (218˚C) and the TIME to 15 minutes (approximately). Press START/ CANCEL button to activate.
3. Roast the corn on the cob until tender and crisp.

RIBS WITH ASIAN BARBECUE SAUCE

Function: BAKE
Temperature: 350˚F (175˚C)
Cooking Time: 25 minutes
Yield: 1 rack of ribs

⅓ cup (80 ml) plum sauce
½ cup (125 ml) hoisin sauce
¼ cup (60ml) low sodium soy sauce
¼ cup (60 ml) oyster sauce
¼ cup (60 ml) honey
2 tablespoons (30 ml) minced ginger
2 cloves of garlic, minced
2 tablespoons (30 ml) sesame oil
2 tablespoons (30 ml) cider vinegar
1 tablespoon (15 ml) orange rind
1 teaspoon (5 ml) hot pepper sauce (optional)
1 rack of pork back ribs

Prepare the marinade

1. In a medium sized bowl, combine plum sauce, hoisin sauce, soy sauce, oyster sauce, honey, ginger, garlic, sesame oil, cider vinegar, orange rind, hot pepper sauce (optional). Refrigerate until ready to use.
2. Bring a large pot of water to a boil. Prepare the ribs by trimming visible fat.
3. Remove the white membrane from the underside of the rack by pulling it from one side and tearing it off. Removing the membrane allows the marinade to penetrate through the meat.
4. Once the water begins to boil, gently place the ribs into the boiling water. Turn the heat to medium/low and boil the ribs for 25-30 minutes. This process will draw out the fat.
5. Remove the ribs from the water using a set of tongs, and rinse under cool running water. Cut the ribs into single or double-bones.
6. Reserve ½ cup of the marinade for basting. Place the ribs into the remaining marinade and toss to coat. Refrigerate and marinate from 4 to 24 hours.
7. Remove the ribs from the bowl and discard marinade. Place the ribs on the Breville broil tray with the baking pan underneath.
8. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
9. Ten minutes before the ribs are done, baste with remaining marinade.







SAVORY WHOLE WHEAT TART WITH ROASTED CHERRY TOMATO HALVES, CARAMELIZED ONIONS AND GOAT CHEESE

Function: ROAST, BAKE
Yield: One 9-inch square tart
Whole Wheat Pastry Crust

¾ cup (180 ml) all purpose flour
¾ cup (180 ml) whole wheat flour
½ teaspoon (2.5 ml) salt
¼ cup (60 ml) unsalted butter, cut into small pieces
3 tablespoons (45 ml) vegetable shortening
3 tablespoons (45 ml) ice water

Roasted Cherry Tomatoes

1 pint cherry tomatoes
2 tablespoons (30 ml) olive oil
¼ teaspoon (1 ml) salt
dash of pepper



Caramelized Onions

1 large sweet onion
2 tablespoons (30 ml) olive oil
1 tablespoon (15 ml) unsalted butter
¼ cup (60 ml) water
½ teaspoon (2.5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) granulated sugar
2.5 oz (7 g) goat cheese

Prepare the pastry crust

1. In a food processor, pulse together the whole wheat flour, all purpose flour and salt. Add butter and shortening and pulse the mixture until it resembles small crumbs. This process can also be done with two knives or with a pastry cutter.
2. Add ice water to bring the crumbs together and form a ball. Use more water if necessary.
3. Shape into a disk, wrap in plastic wrap and chill for at least one hour.

Roasting the Cherry Tomatoes

1. Cut cherry tomatoes in half and scoop out seeds and water.
2. Toss in a bowl with olive oil, salt and pepper.
3. Line an 11-inch (28 cm) round baking sheet with parchment paper and arrange the cherry tomatoes in a single layer.
4. Set the rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
5. Set the roasted cherry tomatoes aside to cool.

Caramelizing the onions

1. In a small sauce pan on medium heat, heat the olive oil and butter. Sauté the onions for one minute.
2. Add water, salt and sugar. Cover and bring to a boil. Turn heat down to low.
3. Continue to cook on low heat for about 15 to 20 minutes or until the onions have softened and have taken on a golden color. Stir often.
4. Set the caramelized onions aside to cool.

Assembling the tart

1. On a well-floured surface, roll out the pastry to a ¼ inch thickness. Transfer the rolled pastry to a 9-inch square tart pan. Press the dough onto the sides and cut off the excess. For best results refrigerate for half an hour.

2. Remove the tart pan from the refrigerator, and spread an even layer of the caramelized onions.
3. Arrange the roasted cherry tomato halves over the onions.
4. Dot with crumbled goat cheese.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 375˚F (192˚C) and the TIME to 35 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
6. Bake the tart until the crust becomes golden and cooked through.

MAPLE SALMON

Function: BAKE
Temperature: 400˚F (205˚C)
Cooking Time: Approximately 15 to 20 minutes
Yield: 4 servings

2 lb fresh salmon fillet (900 g), skinned and boned
3 tablespoons (45 ml) pure maple syrup
2 teaspoons (10 ml) Dijon mustard
1 tablespoon (15 ml) lemon juice
1 tablespoon (15 ml) light soy sauce
¼ leek stalk, washed, thinly sliced
1 teaspoon (5 ml) unsalted butter, diced small



Salt and pepper to taste

1. In a small bowl combine maple syrup, mustard, lemon juice, and soy sauce.
2. Place the fresh salmon fillet on the Breville enamel baking pan, lined with foil. Roll the foil around the salmon.
3. Spoon the glaze on top of the salmon. Sprinkle with sliced leek and dot with butter. Season with salt and pepper.
4. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400F (205C) and set the TIME to 13 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
5. The fish is done when it is opaque and flakes easily with a fork.





STUFFED TURKEY BREAST

Function: ROAST
Temperature: 375˚F (192˚C)
Cooking Time: 45 minutes to 1 hour (approximately)
Yield: 6 Servings

One 2.2 pound (1 kg) (approximately) turkey breast, boneless and skinless
1 ¾ cups (420 ml) chicken broth
¼ cup (60 ml) unsalted butter
2 tablespoons (30 ml) flour
1/3 cup (90 ml) dry white wine

Filling

1 cup (250 ml) hot water
4oz (110 g) dried porcini
6 ounces (170 g) thinly sliced pancetta
3 tablespoons (45 ml) olive oil, divided
6 ounces (170 g) crimini mushrooms, sliced
½ tablespoon (7.5 ml) finely chopped fresh rosemary
½ tablespoon (7.5 ml) finely chopped fresh sage
2 shallots, finely diced
¼ cup (90 ml) chopped fresh parsley
1 ½ cups (360 ml) fresh crust-less breadcrumbs (not dry)



Prepare the Stuffing

1. Soak porcini mushrooms in hot water for 30 minutes to soften. Squeeze the porcini mushrooms, chop and set aside. Strain the liquid through a paper filter (a coffee filter). Set aside.
2. Heat 1 tablespoon (15 ml) olive oil in a medium sized skillet. Fry the pancetta until crispy (approximately 2 minutes). Drain on paper towels and chop. Set aside.
3. In the same skillet add 1 tablespoon (15 ml) olive oil and sauté the crimini mushrooms and shallots until lightly browned and liquid has evaporated. Add fresh herbs. Set aside.
4. In a medium sized bowl, combine the porcini, pancetta, crimini and breadcrumbs. Set aside.

Prepare the Turkey

1. Butterfly the turkey breast and cover with plastic wrap. Pound the turkey breast until about ½ inch (1.25 cm) thick. Remove plastic wrap and lightly season with salt and pepper. Spread the filling leaving a 1 inch border (2.50 cm). Starting at the long end, roll up the turkey breast. Tie roll with butcher's twine every 1 inch (2.50 cm) to secure the roll.
2. Place the turkey breast roast onto the Breville broil rack with the baking tray underneath. Rub the exterior of the roast with 1 tablespoon (15 ml) olive oil. Season the roast lightly with salt and pepper.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375˚F (190˚C) and the TIME to 45 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
4. Roast the turkey until a thermometer inserted into the thickest part of the roast registers 155˚F (68˚C).
5. Remove the turkey breast roast from the oven and tent with foil. Please see NOTE on page 63.

Make the sauce

1. In a saucepan, melt the butter and add the flour. Cook for 1 minute.
2. Combine white wine, chicken stock and reserved porcini liquid and pour the contents into the saucepan whisking constantly to avoid lumps. If lumps occur strain the sauce using a fine mesh sieve. Cook for 5 minutes uncovered on medium to low heat or until thickened and reduced by one third.
3. Season the sauce with salt and pepper if necessary.

Carving the roast

1. Cut and remove the strings. Slice the roast into ½ inch thick rounds and arrange on a platter. Pour the sauce over the sliced roast.

APRICOT-BALSAMIC GLAZED ROASTED CHICKEN LEGS

Function: ROAST
Temperature: 425˚F (218˚C); 375˚F (192˚C)
Cooking Time: 10 minutes; 25 minutes (approximately)
Yield: 4 chicken legs

4 chicken legs
2 tablespoons (30 ml) unsalted butter
⅓ cup (80 ml) apricot preserves
2 tablespoons (30 ml) balsamic vinegar
1 tablespoon (15 ml) chopped rosemary
1 teaspoon (5 ml) chopped thyme
1 garlic clove crushed
Salt and pepper to taste



1. Place the chicken legs on the Breville broil tray with the baking pan underneath. Season lightly with salt and pepper.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 425˚F (218˚C) and the TIME for 10 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Roast the chicken for the allotted time. Then, turn the TEMPERATURE down to 375˚F (192˚C) and continue to roast for approximately 25 minutes or until the juices run clear and there is no longer traces of pink inside.
4. Meanwhile, melt the butter in a saucepan on medium to low heat. Add garlic and herbs and stir to extract the aromas. Add the apricot preserves and balsamic vinegar. Bring to a low simmer and cook for approximately 5 minutes.
5. Baste the chicken legs during the last 10 minutes of roasting with the apricot-balsamic glaze.





LAMB GYROS

Function: ROAST
Temperature: 375˚F (192˚C)
Cooking Time: Approximately 1 hour to 1 hour and 15 minutes (depending on desired doneness)
Yield: 8 Servings

1.2 to 1.5 kg boneless leg of lamb
Butcher's twine
8 Greek style pitas or Naan bread

For the Marinade

¼ (60 ml) cup fresh oregano, chopped
2 tablespoons (30 ml) fresh mint, chopped
1 teaspoon (5 ml) lemon zest
¼ cup (60 ml) lemon juice
1 ½ tablespoons (22 ml) minced garlic
¼ cup (60 ml) olive oil
¼ teaspoon (1 ml) black pepper

Tzatziki Sauce

3 cups (750 ml) plain yogurt
½ English cucumber
½ teaspoon (2.5) salt
2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
2 teaspoons (5 ml) chopped fresh mint
1 clove garlic, minced
¼ teaspoon (1 ml) pepper
1 small shallot, minced

Garnishes

3 ripe tomatoes, diced
1 iceberg lettuce, shredded
1 red onion, finely sliced
1 cup (250 ml) crumbled Feta cheese

Make the Marinade

1. In a small bowl, whisk together the ingredients for the marinade.
2. Cut the leg of lamb open and trim off excess fat and silver skin. Rub the marinade all over the meat and place in a glass dish covered with plastic wrap and allow to marinade in the refrigerator for 4 to 24 hours.

Tzatziki Sauce

1. Empty the contents of the yogurt into a fine mesh sieve set over a bowl to catch the liquid. Keep refrigerated. Strain for 3 to 8 hours. Discard liquid.
2. Shred the cucumber and sprinkle salt over it. Let sit for 20 minutes. Squeeze the excess water out of the cucumber.
3. Combine the strained yogurt, cucumber, lemon juice, mint, garlic, and shallot in a small bowl. Set aside. Season to taste with salt and pepper.

Roasting the Leg of Lamb

1. Place the leg of lamb on a working surface and pat it dry. Roll it jelly roll style from the longest end and secure the lamb with butcher's twine to ensure even thickness. You now have a well marinated lamb roast.
2. Season the roast with salt and pepper. Place the lamb roast onto the broil rack with the baking tray underneath.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375˚F and the TIME to1 hour and 15 minutes. You will check the internal temperature of the roast every 20 minutes by inserting a meat thermometer into the thickest part of the meat (the time depends on the thickness of the roast. See Temperature Range on next page for more information on doneness). Press START/CANCEL button to activate.

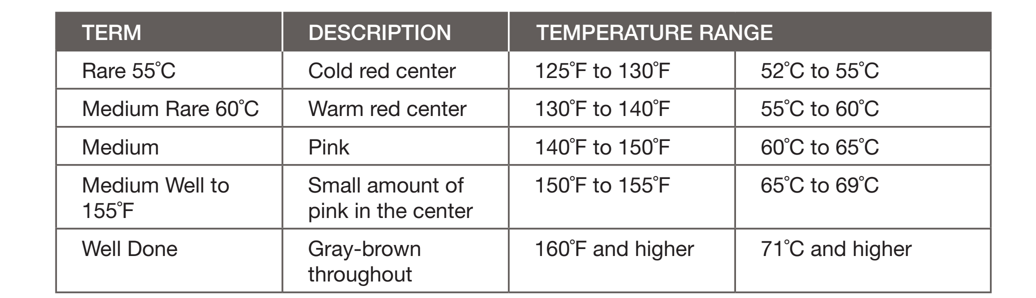


4. After the roast has cooked to the desired internal temperature, remove the roast from the oven and tent it with foil (see NOTE). Allow the roast to rest 20 minutes before carving into it.

Building the Gyros

1. Warm the pitas or naan in the toaster oven by enclosing them in foil. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to REHEAT and set the TIME to 5 minutes.
2. Carve the rested lamb into thin slices and pile on a serving platter.
3. Arrange the sliced onion, chopped tomato and shredded lettuce on another serving platter.
4. Assemble the Gyros by spreading the tzatziki sauce on the warmed pita, then lay a few slices of the lamb roast in the center, top with tomato, shredded lettuce, sliced onion and crumbled Feta cheese.
5. Roll the pita.

NOTE:
To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast from the toaster oven when the internal temperature is 10˚F (6˚C) below the desired temperature reading. The roast will continue cooking. The term is called "carry-over cooking." The internal temperature will continue to rise and cook the interior part of the meat. It is also extremely important to allow the roast to rest at least 20 minutes before carving into it. This allows the roast to relax and hold in its juices.



TERM	DESCRIPTION	TEMPERATURE RANGE	
Rare 55˚C	Cold red center	125˚F to 130˚F	52˚C to 55˚C
Medium Rare 60˚C	Warm red center	130˚F to 140˚F	55˚C to 60˚C
Medium	Pink	140˚F to 150˚F	60˚C to 65˚C
Medium Well to 155˚F	Small amount of pink in the center	150˚F to 155˚F	65˚C to 69˚C
Well Done	Gray-brown throughout	160˚F and higher	71˚C and higher





PIZZA DOUGH

Yield: two 11-inch pizzas

- **¾ cup + 2 tablespoons (210 ml) warm water**
- **1 ¾ teaspoons (9 ml) dry yeast**
- **1 teaspoon (5 ml) granulated sugar**
- **2 cups (500 ml) all purpose flour**
- **1 teaspoon (5 ml) salt**

Make the Dough

1. In a small bowl, dissolve the sugar in water. Sprinkle the yeast on top of the water and let stand for 3 minutes.
2. In a medium bowl, mix together the flour and salt. Pour the water/yeast mixture into the flour and mix to form a ball.
3. Transfer the dough onto a floured working surface and knead the dough for approximately 7 to 10 minutes or until it is smooth and elastic.
4. Grease the bottom and sides of a clean medium size bowl with olive oil, approximately 1 teaspoon (5 ml). Place the dough in the bowl and cover loosely with plastic wrap. Allow the dough to rise 40 minutes.

Bake the Pizza

1. Set the wire rack in the center rack height position.
2. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting.
3. Bake the pizza for the default TEMPERATURE and TIME. Press the START/CANCEL button to activate.

TIP: For a crispier crust, add an extra minute to the timer.



PIZZA SUGGESTIONS

There are no right or wrong pizza combinations. The best ingredients could be the leftovers found in your very own refrigerator. Here are some of our suggestions to wet your palate.

Margherita

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ½ cup tomato sauce, ¾ cup torn bocconcini cheese, fresh basil and fresh oregano for garnish. Drizzle with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Moda

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ½ cup tomato sauce, decorate with torn fresh basil, sprinkle ½ cup shredded mozzarella cheese, ⅓ cup crumbled goat cheese, ⅓ cup caramelized onions (see page 58) ¼ cup dry black olives, 10 cherry tomato halves (seeded and water removed) or roasted peppers (see page 50). Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Parma-Zola

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Drizzle olive oil on the rolled out dough. Spread artichoke puree and top with four thin slices of Prosciutto di Parma, thinly sliced sundried tomatoes and dot with Gorgonzola cheese and lightly toasted walnuts. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Troppo Picante

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ¾ cup tomato sauce, 5 slices hot soppresatta salami, sliced green olives, hot peppers, and smoked mozzarella cheese. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Tre-Funghi

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ¾ cup tomato sauce, sautéed button, oyster and Portobello mushrooms in butter and garlic, freshly chopped rosemary and thyme. Season with salt and pepper and allow to cool before spreading on the pizza. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

Al Salmone

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush the dough with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

In a small bowl, combine a thinly sliced red onion, 1 tablespoon (15 ml) capers, 2 tablespoons (30 ml) olive oil, and ½ tablespoon (7.5 ml) white balsamic vinegar. Season with salt and pepper. Toss to coat.

Remove pizza from the oven and blanket it with the slices of smoked salmon and decorate with onion mixture. Garnish with fresh dill.

DESSERT PIZZAS

Banana Chocolate

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon (15 ml) of sugar and ¼ teaspoon cinnamon. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME. Remove cooked crust from the oven and top with sliced bananas, drizzle with melted chocolate. If desired, serve with vanilla ice cream.





Caramelized Pear with Walnuts

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon (15 ml) sugar. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME. Remove the cooked crust from the oven and spread ½ cup mascarpone cheese sweetened with 1 tablespoon honey. Top with caramelized pears (sautéed slices of pear in butter and 1 tablespoon of sugar). Sprinkle with toasted walnuts.

NOTE:
We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.



BUFFALO STYLE CHICKEN WINGS (CRISPY WINGS TOSSED IN HOT SAUCE)

Function: ROAST
Temperature: 450˚F (230˚C)
Cooking Time: 40 minutes (20 minutes + 20 minutes)
Yield: 1 dozen wings

6 drumettes
6 wings (tips removed)

Spicy Sauce

3 tablespoons (45 ml) vinegar based hot sauce or Thai garlic chili sauce
2 tablespoons (30 ml) melted butter
1 tablespoons (15 ml) ketchup

1. Arrange the wings in a single layer onto the Breville broil rack with the baking pan underneath.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 450˚F (230˚C) and the TIME for 20 minutes.
3. Roast the chicken wings for 20 minutes or until crispy. Turn the wings once using a set of tongs. Reset the timer for another 20 minutes and crisp the other side of the wings (ensure wings are no longer pink inside).
4. In a medium sized bowl mix together the spicy sauce. Add the crispy wings and toss to coat.

For a variation, toss the wings with your favorite barbecue sauce instead of the spicy sauce.

ORANGE CRANBERRY SCONES

Function: BAKE
Temperature: 400˚F (205˚C)
Cooking Time: Approximately 25 minutes
Yield: 6

1 ¼ cups (300 ml) all purpose flour
¼ cup (60 ml) whole wheat flour
¼ teaspoon (1 ml) baking soda
1 teaspoon (5 ml) baking powder
3 tablespoons (45 ml) granulated sugar
¼ teaspoon (1 ml) salt
¼ cup (60 ml) cold butter (cut in small pieces)
¼ cup (60 ml) shortening
¼ cup (60 ml) dried cranberries
1 tablespoon (15 ml) orange zest
½ cup to ¾ cup (120 ml to 180 ml) buttermilk
2 tablespoons (30 ml) cream or egg wash (1 beaten egg and 1 tablespoon (15 ml) of water)
2 tablespoons (30 ml) granulated or turbinado sugar (for garnish)

1. In a medium-sized bowl, combine the dry ingredients, except for the cranberries. Using a pastry cutter or food processor, cut the butter into the dry ingredients until they resemble coarse crumbs.
2. Add the orange zest and the dried cranberries.
3. Add the buttermilk and gently stir the ingredients until combined. Evenly space out 6 portions of the dough onto a cookie sheet.
4. Brush the mounds with cream or egg wash. Sprinkle the tops with granulated or turbinado sugar.
5. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400˚F (205˚C) and set the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
6. Remove from the oven and allow the scones to cool on a wire rack.

TIP: Use dried currants or dry blueberries in place of the cranberries, and add lemon zest in place of orange zest.







APPLE GALETTE WITH STREUSEL CRUMBLE

Function: BAKE

Temperature: 400˚F (205˚C) for 20 minutes; then 350˚F (175˚C) for 40 minutes (total baking time: 1 hour)

Yield: One 9-inch Galette

A galette is simple to make. Just roll out the dough, place the filling in the center, and fold in the edges. It's as simple as that!

Ingredients for the pastry

1 ¼ cup (300 ml) all-purpose flour

2 tbsp (30 ml) granulated sugar

½ cup (125 ml) unsalted butter, cut in 1-inch (2.5-cm) pieces

4 oz (110 g) cream cheese, cut in 1-inch (2.5-cm) pieces

1 tsp (5 ml) grated lemon rind

2 tbsp (30 ml) lemon juice



Ingredients for the filling

2 ½ pounds (1.1 kg) baking apples (approximately 6 apples)

½ cup (120 ml) brown sugar

½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon

3 tablespoons (45 ml) cornstarch

pinch salt

Streusel Topping (optional)

¼ cup (60 ml) flour

2 tablespoons (30 ml) granulated sugar

¼ teaspoon (1 ml) cinnamon

2 tablespoons (30 ml) butter

pinch of salt

To make the pastry

1. Place flour, sugar, butter, cream cheese and lemon zest in a food processor and pulse until mixture resembles coarse crumbs. This process can also be done using a pastry cutter.
2. Add lemon juice to bring the crumbs together and form a ball. Use cold water if you require more liquid to bring the dough to a ball.
3. Shape into a disk, wrap in plastic wrap and chill for at least one hour.

Streusel Crumble (optional)

1. In a small bowl, mix together the flour, sugar, cinnamon, and salt. Cut in the butter by hand or use a pastry cutter. Ensure this mixture is crumbly.
2. Cover with plastic wrap and keep refrigerated until ready to use.

Prepare the apples

1. Peel and core the apples. Slice them in half and then into ¼ inch slices. Toss them in a bowl with sugar, cinnamon, corn starch and salt.

Assemble the Galette

1. Dust a working surface and rolling pin with flour. If necessary, allow the dough to sit at room temperature for 10 minutes until it is soft enough to roll.
2. Roll the dough into a 16-inch (40 cm) circle. Slip an 11-inch (28 cm) round baking pan underneath the dough; centered. Arrange the apple mixture onto the center of the rolled pastry (with the pan underneath). Carefully lift and fold over the edges towards the center, allowing it to pleat. The dough is not intended to reach the center; therefore, exposing the apples in the middle.
3. Sprinkle the exposed apples with the reserved streusel topping (optional).
4. Brush the edges of the pastry with cream or milk and sprinkle with 1 tablespoon (30 ml) of granulated sugar.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the temperature to 400˚F (205˚C) and the TIME to 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
6. Bake the Apple Galette until the time has elapsed. Turn the heat down to 350˚F (175˚C) and bake for an additional 40 minutes or until the crust is golden.
7. Allow to cool before serving.

Serve wedges of the Apple Galette with a scoop of French Vanilla Ice Cream.

DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIES

Function: COOKIE

Temperature: 350˚F (175˚C)

Cooking Time: 11 minutes

Yield: 36 cookies

⅓ cup (80 ml) granulated sugar

¾ cup (180 ml) brown sugar

¾ cup (180 ml) unsalted butter, softened

1 egg

1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract

2 oz (60g) bittersweet chocolate, melted

1 ¾ cups (420 ml) all purpose flour

¾ teaspoon (7 ml) baking soda

2 teaspoons (10 ml) cornstarch

¾ teaspoon (7 ml) salt

1 cup (250 ml) milk chocolate chips

1. In a large bowl, cream together the granulated sugar, brown sugar and unsalted butter. Beat in the egg.
2. Add vanilla and melted chocolate and mix until combined. In a medium bowl, sift together the flour, baking soda, cornstarch and salt.
3. Add the dry ingredients and chocolate chips to the creamed butter mixture. Using a wooden spoon or rubber spatula, mix the ingredients until combined.
4. Drop by tablespoons onto a baking sheet, spacing the cookies about 2 inches apart.
5. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to COOKIE. Set the temperature to 350˚F (175˚C) and the TIME to 11 minutes. Press the START/CANCEL to activate.
6. Allow cookies to cool on the baking sheet for 1 minute then remove with a spatula and transfer to a cooling rack.



NOTE:
For crispier cookies, bake an addition minute.

TIP: Using a medium-sized ice cream scoop portion the cookie dough onto a parchment paper lined cookie sheet and freeze until firm. Once firm, place the cookie dough balls in a re-sealable plastic freezer bag. Freeze until ready to use. When having those cookie cravings, evenly space apart 6 of the cookie dough balls onto a cookie sheet and bake using the COOKIE function and activate the FROZEN button. Bake for the default time.





LEMON BARS WITH A HAZELNUT CRUST

Function: BAKE
Temperature: 350˚F (175˚C)
Yield: 6 servings

1 cup (250 ml) flour
2 tablespoons (30 ml) powdered sugar
½ cup (175 ml) cold unsalted butter
¼ teaspoon (1 ml) salt
¼ cup (60 ml) hazelnuts
2 eggs
¾ cup (180 ml) granulated sugar
¼ cup (180 ml) fresh lemon juice
¼ teaspoon (1 ml) baking powder
2 tablespoons (30 ml) all purpose flour
6 tablespoons (90 ml) seedless raspberry jam

Prepare the Crust

1. Toast the hazelnuts by placing them in a single layer on the Breville enamel baking pan. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATUE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 5 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Toast the hazelnuts until golden. Allow to cool.
2. Place flour, powdered sugar, salt, butter and toasted hazelnuts in a food processor and pulse until the hazelnuts resemble breadcrumbs. Press the mixture into an 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking pan.
3. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 15 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake the crust until set and takes on a light golden color. Set on wire rack to cool.

Prepare the lemon custard

1. In a small bowl, beat together eggs, sugar, lemon juice and lemon zest. Then add flour and baking powder.
2. Spread a thin layer of the raspberry preserves onto the cooled crust. Gently pour the lemon custard over the preserves.
3. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake until the custard is set, trying not to over bake.
4. Allow to cool before cutting into squares. Dust with powdered sugar.



VANILLA CHEESECAKE

Function: BAKE
Temperature: 350˚F (175˚C) for crumb crust; 325˚F (162˚C) for cheesecake
Cooking Time: 7 minutes for crumb crust; 55 minutes for the cheesecake
Yield: One 9 inch round cheesecake

1 ½ cups (375 ml) graham wafer crumbs
3 tablespoons (45 ml) melted butter
24 oz (750 g) cream cheese, room temperature
1 cup (250 ml) sour cream
¾ cup (180 ml) granulated sugar
2 teaspoons (10 ml) pure vanilla extract
3 eggs, separated

1. Grease the bottom and sides of a 9 inch round spring form pan with butter. Combine cookie crumbs and melted butter and press on the bottom and a third up the sides of the pan.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 7 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Remove the cheesecake from the oven and allow to cool completely.

Cream Cheese Filling

1. Separate the egg yolks from the egg whites.
2. Using a food processor or stand mixer cream the cheese first, and then add the sugar. Scrape sides of bowl and blades or beaters and add egg yolks one at a time. Scrape again to ensure a smooth texture is achieved without overbeating. Add vanilla and sour cream. Mix to combine.
3. In a separate bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold in one third the egg whites into the cream cheese to lighten the mixture. Add the rest of the egg whites, folding gently taking care not to deflate the bubbles. Turn the mixture into the cooled spring form pan.
4. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 325˚F (162˚C) and the TIME to 55 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake until the cheesecake is set but still wobbly in the center.
5. Remove the cheesecake from the oven and allow to completely cool on a wire rack before refrigerating for a least 6 hours.
6. For a simple topping, combine 1 cup of each: strawberries, blueberries and raspberries, ¼ cup granulated sugar and 1 tablespoon lemon juice in a medium bowl. Toss to coat and let sit 10 minutes.
7. Slice the cheesecake using a knife dipped in hot water, and top with 3 tablespoons, or more, of the fresh berries.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.



ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l’aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca





FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau Smart Oven Compact^MC^ de Breville

TABLE DES MATIÈRES







Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, incluant:



- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc.
- Utilisez toujours le four sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Des risques d'incendie peuvent survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, durant l'utilisation.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément électrique ou au gaz, ou à proximité d'un autre four chaud.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté. Ceci permettra à l'air de circuler normalement et préviendra la décoloration possible du mur due à la chaleur radiante.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil, y compris la porte et le boîtier qui sont très chauds durant et après l'utilisation. Afin de prévenir les risques de brûlures ou blessures corporelles, servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine et utilisez les poignées ou boutons du four pour y manipuler les aliments dans ou hors du four. Vous pouvez également laisser refroidir le four au préalable.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez du four les plats, casseroles ou accessoires comme le grilloir ou le plateau de cuisson qui peuvent contenir de l'huile ou tout autre liquide très chaud.
- La vitre de la porte du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire qu'une vitre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle reçoit un coup dur, elle pourrait se briser ou s'affaiblir, et éventuellement briser en éclats sans cause apparente.



BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période de temps prolongée quand le four fonctionne.
- Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après l'utilisation. N'y déposez aucun objet, sauf les accessoires décrits à la page 115 - des plats en céramique placés en une seule rangée pour être réchauffés ou tout autre accessoire fourni par Breville qui peuvent être déposés sur la section nervurée du dessus du four. Si vous utilisez cette section, servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour manipuler les plats chauds. Ou laissez refroidir le four au préalable.
- Ne déposez aucun objet en carton, en plastique ou en papier, ou autre matériel inflammable sur le four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.
- Ne mettez pas d'aliments trop gros ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour nettoyer la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec ce four. Lorsque vous utilisez le grilloir, celui-ci doit être inséré dans le plateau de cuisson.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- La fonction TOAST (Griller) doit être utilisée uniquement pour faire griller les aliments.
- Me mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles décrites dans ce livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.







- Pour éteindre le four, pressez le bouton START/CANCEL du panneau de commandes. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé et que l'écran ACL est illuminé en bleu.
- Éteignez le four avant de le débrancher de la prise murale.
- Débranchez toujours le four lorsqu'il n'est pas en usage ou qu'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.
- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 117. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.
- Nettoyez régulièrement le plateau ramasse-miettes. Pour ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau.
- Assurez-vous de bien assécher le plateau ramasse-miettes après le nettoyage et de l'insérer dans le four avant l'utilisation.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis avec l'appareil, quand ce dernier n'est pas en usage.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche munis d'une mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures avec mise à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale n'a que deux ouvertures, il est impératif que vous la remplaciez par une prise à trois ouvertures.
- Vous ne devez en aucune circonstance enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'installation soit adéquate.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation,la fiche et l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage de l'appareil et communiquez avec un centre de service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec un centre de service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist Plug[MC] conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher votre appareil Brevillel dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

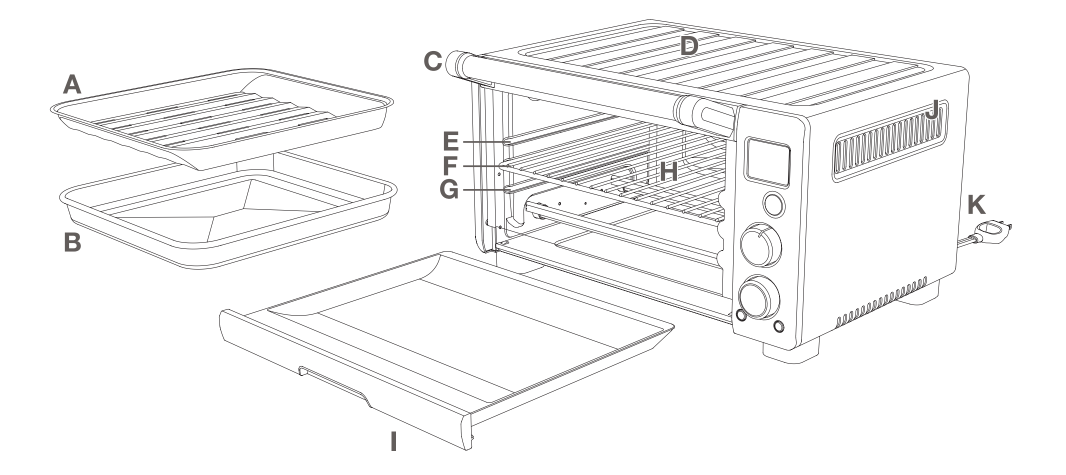


FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Smart Oven Compact^{MC} de Breville



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE SMART OVEN COMPACTᴹᶜ DE BREVILLE



A. Grilloir en émail de 10" x 10".

B. Plateau de cuisson en émail 10" x 10".

C. Poignée de la porte.

⚠ **LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS L'UTILISATION. SERVEZ-VOUS TOUJOURS DE POIGNÉES ISOLANTES OU DE GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER DES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.**

D. Réchaud à nervures.

NOTE:
Placez les objets uniquement dans la section nervurée sur le dessus du four, tel que décrit à la page 115.

E. Position supérieure de la grille: fonction BROIL (Gratiner).

F. Position centrale de la grille: fonctions TOAST(Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits).

G. Position inférieure de la grille: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer).

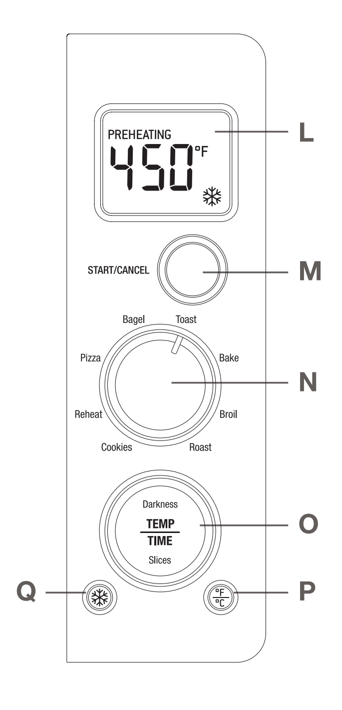
H. Grille.

I. Plateau ramasse-miettes.

J. Orifices de ventilation

K. Fiche Assist Plugᴹᶜ de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE SMART OVEN COMPACTᴹᶜ DE BREVILLE



NOTE:
Quand vous branchez le four dans une prise murale, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine durant 10 minutes avant d'entrer en mode STANDBY (Veille).

L. Écran ACL.

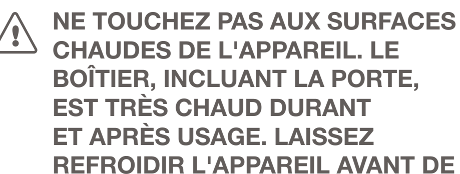
M. Bouton de démarrage START/CANCEL.

N. Cadran de FONCTIONS.

O. Cadran de TEMPÉRATURE et de TEMPS.

P. Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

Q. Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés).



⚠ **NE TOUCHEZ PAS AUX SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL. LE BOÎTIER, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE MANIUPLER.**





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre Smart Oven Compact^MC de Breville

PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

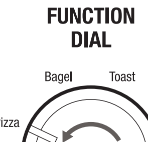
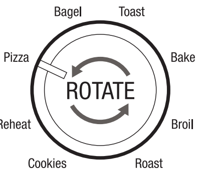
1. Retirez et disposez de tout matériel d’emballage, étiquettes promotionnelles ou collants.
2. Retirez le plateau ramasse-miettes, la grille, le grilloir et le plateau de cuisson de l'emlallage en mousse polyuréthane. Lavez-les à l’eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et asséchez bien. Réinsérez le plateau ramasse-miettes.
3. Essuyez l’intérieur du four avec une éponge humide et asséchez correctement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu’il y a un espace d’au moins 4" (10 cm) de chaque côté de l’appareil et ne laissez rien sur le dessus du four.
5. Déroulez complètement le cordon d’alimentation et branchez-le dans une prise murale avec mise à la terre.
6. Le signal sonore se fera entendre à deux reprises et l’écran ACL s’illuminera.

NOTE:
Afin d’éliminer les substances protectrices recouvrant les éléments chauffants, faites fonctionner le four vide durant 15 minutes.

NOTE:
Assurez-vous qu’il y a une bonne circulation d’air autour du four, car de la vapeur peut s’en émaner. Cela est normal et ne peut aucunement nuire au bon fonctionnement du four.

7. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de 425°F et le réglage ❄ FROZEN FOODS (Aliments congelés).

FUNCTION DIAL

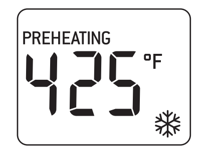
Pressez le centre du cadran TEMP/TIME. L'écran ACL indiquera le temps préréglé de '15 MINS'.

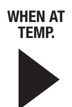






8. Pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
9. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.







10. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.





11. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour lumineux du bouton START/ CANCEL s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
12. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

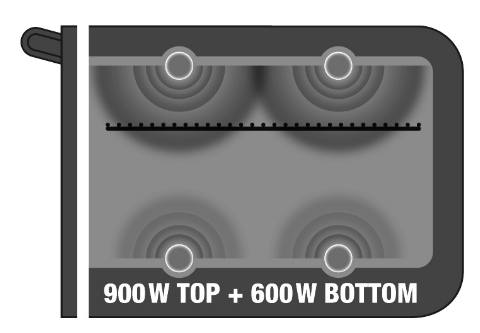
NOTE:
Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé en rouge.

UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Smart Oven Compact^MC de Breville est muni d'un Élément IQ^MC - une technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

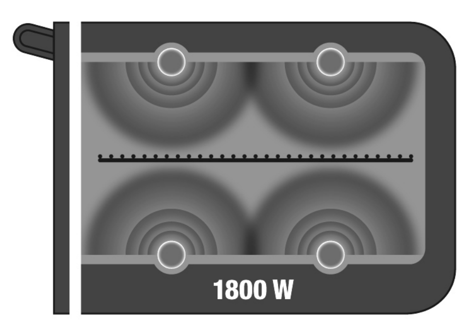
Gratiner

Température élevée sur le dessus et basse en-dessous: gratin et fondue.



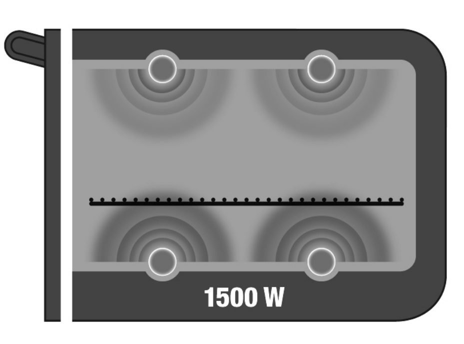
Griller

Température élevée sur le dessus et en-dessous: chaud à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.



Cuire

Température uniforme: cuit de bord en bord.



Il est normal que les phénomènes suivants se produisent durant la cuisson:

- Il est normal que, durant la cuisson à BROIL (Gratiner), les éléments inférieurs s'éteignent pendant que les éléments supérieurs chauffent à pleine puissance.
- Il est normal que les éléments soient plus brillants aux extrémités qu'au centre.
- Il est normal que les éléments chauffent même s'ils ne sont pas illuminés.

Cette technologie permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dépendamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.

Nous vous conseillons de faire quelques essais sur la température et le temps de cuisson afin d'obtenir les résultats escomptés.

La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

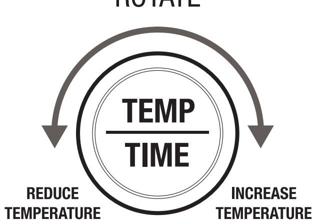
En pressant le centre du cadran TEMP/ TIME, l'écran ACL affichera la température ou le temps de cuisson, et vice versa. En le tournant, vous augmenterez ou réduirez la TEMPÉRATURE ou le TEMPS de cuisson.

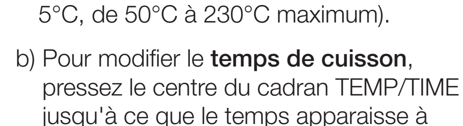
NOTE:
Le cadran TEMP/TIME sert aussi à contrôler la coloration (DARKNESS) et le nombre de tranches (SLICES) pour les fonctions TOAST et BAGEL.

a) Pour modifier la **température de cuisson**, pressez le centre du cadran TEMPS/TIME jusqu'à ce que la température apparaisse à l'écran ACL.

- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.



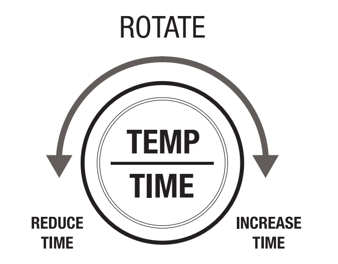




- La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum, ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

b) Pour modifier le **temps de cuisson**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que le temps apparaisse à l'écran ACL.

- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.



- Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à une durée d'une heure, puis par tranches de 5 minutes entre une heure et deux heures.

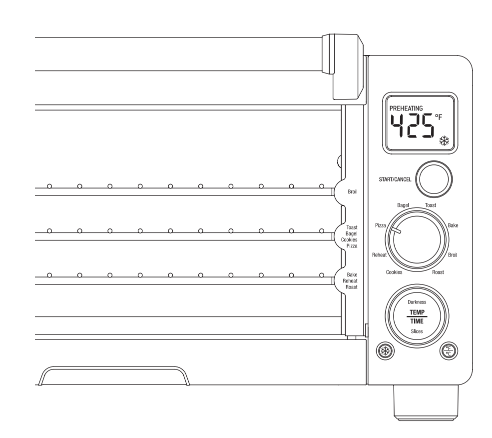




UNE NOTE SUR LA POSITION DE LA GRILL

Une bonne cuisson dépend grandement de la distance entre la grille et les éléments chauffants. Nous vous recommandons fortement de suivre les indications apparaissant sur la droite de la porte vitrée concernant la position de la grille pour chaque fonction. Il est à noter que ces directives sont à titre informatif seulement. Certains aliments peuvent nécessiter une position de grille différente selon la recette, la quantité et la grosseur des aliments ou vos goûts personnels.





Position supérieure: fonction BROIL (Gratiner).

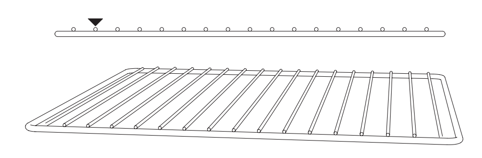
Position centrale: fonctions TOAST (Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits).

Position inferieure: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer)

> **NOTE:**
> **Si vous couvrez de papier aluminium les accessoires, plats et casseroles, il est conseillé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela empêchera le papier aluminium de toucher aux éléments chauffants supérieurs.**

Pour des résultats optimaux:

- Insérez la grille en plaçant les rayons vers le haut.



- Les aliments devraient être centrés sur la grille, le grilloir, le plateau de cuisson ou la plaque à pizza, afin de maximiser la circulation d'air autour des aliments.

UNE NOTE SUR LE MODE STANDBY (VEILLE)

Quand le four est branché, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine pendant 10 minutes avant d'entrer en mode STANDBY (Veille). L'écran ACL s'éteindra alors et le mot 'STANDBY' (Veille) apparaîtra.

Pour désactiver le mode STANDBY (Veille), pressez le bouton START/CANCEL ou tournez un des cadrans. L'écran ACL s'illuminera à nouveau. Enfoncez le bouton START/CANCEL pour réactiver le four.

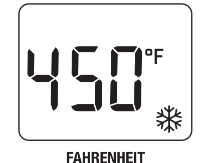
Le four est activé (préchauffage et cuisson) quand le voyant sonore se fait entendre et que le contour lumineux orange s'illumine. Il est éteint quand le bouton START/CANCEL a été enfoncé une deuxième fois, que le contour lumineux disparaît et que l'écran ACL s'illumine en bleu.

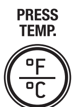
UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS

°F/°C Bouton de conversion de température

La température du four est préréglée en degrés Fahrenheit. Pour convertir les degrés Fahrenheit en Celsius, il suffit d'enfoncer le bouton °F/°C de CONVERSION de TEMPÉRATURE. Les symboles correspondants '°F' et '°C' apparaîtront sur l'écran ACL.

Le bouton °F/°C de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut être sélectionné pour les fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir), BROIL (Gratiner), PIZZA, COOKIE (Biscuits) et REHEAT (Réchauffer).







FAHRENHEIT CELSIUS

> **NOTE:**
> **Le bouton °F/°C de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut servir d'outil de conversion éléctronique pour les recettes internationales.**

> **NOTE:**
> **Si vous avez changé le réglage par défaut des degrés Fahrenheit en Celsius, le four le mémorisera jusqu'à ce que vous changiez à nouveau le réglage en enfonçant le bouton °F/°C de CONVERSION DE TEMPÉRATURE ou si vous débranchez le four. Quand vous le rebrancherez, le four se réglera automatiquement en degrés Fahrenheit.**







AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

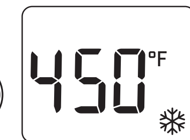
Le bouton FROZEN FOOD (Aliments congelés) ajoute ce qu'il faut de temps pour décongeler et griller le pain ou les bagels, ou pour cuire la pizza congelée ou la pâte à biscuits congelée.

Le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné pour les fonctions TOAST(Griller), BAGEL, BAKE (Cuire) et COOKIE (Biscuits) et est le réglage par défaut pour la fonction PIZZA.

Lorsque vous utilisez les fonctions TOAST (Griller), BAGEL, BAKE (Cuire) et COOKIE (Biscuits), le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné avant ou durant le cycle de cuisson. Ce réglage peut être désactivé en enfonçant à nouveau le bouton FROZEN FOODS. Le symbole pour aliments congelés apparaît sur l'écran ACL quand ce réglage est sélectionné.







'FROZEN' OFF

'FROZEN' ON

NOTE:
Si vous avez sélectionné le bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés), le symbole apparaîtra sur l'écran ACL et le réglage demeurera en mémoire et sera activé pour les cycles subséquents de cuisson TOAST (Griller), BAGEL, BAKE (Cuire) et COOKIE (Biscuits), jusqu'à ce que le bouton FROZEN FOODS soit enfoncé une seconde fois ou que le four soit débranché. Lorsque le four sera rebranché, les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIE seront automatiquement réactivées sans le réglage FROZEN FOODS.

Pour la fonction PIZZA, le réglage FROZEN FOODS (Aliments congelés) est le réglage par défaut. Le symbole apparaîtra sur l'écran ACL. Si vous cuisez de la pizza fraîche, le réglage peut être désactivé en enfonçant le bouton FROZEN FOODS.







FROZEN PIZZA

FRESH PIZZA

NOTE:
Si vous avez désactivé le réglage FROZEN FOODS (Aliments congelés), le réglage demeurera en mémoire pour les cycles subséquents de cuisson de PIZZA, jusqu'à ce que bouton FROZEN FOODS soit enfoncé à nouveau ou que le four soit débranché. Lorsque vous rebrancherez l'appareil, la fonction PIZZA sera automatiquement réactivée avec le réglage FROZEN FOODS.



FONCTIONNEMENT

de votre Smart Oven CompactMC de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN COMPACTMC DE BREVILLE - GRILLER

FONCTION TOAST (GRILLER)

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

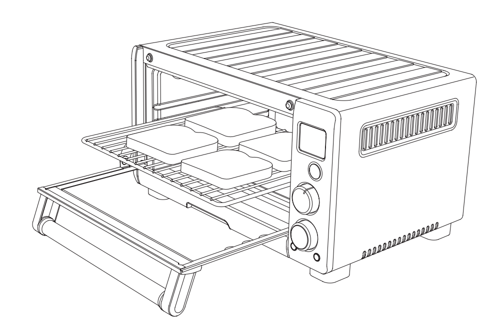
Position centrale.

Réglage optionnel

❄ Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés).

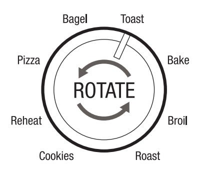
La fonction TOAST permet de griller le pain et le rendre croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Cette fonction est idéale pour cuire les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérer la grille à la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-2 tranches, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 tranches, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTION jusqu'à ce que la fonction TOAST (Griller) apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre de gauche indique le degré de coloration (DARKNESS) préréglé '4', et le chiffre de droite indique le nombre de tranches préréglé '2'.

FUNCTION DIAL





5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.
   a) Pour modifier le **réglage de coloration**, pressez le centre du bouton TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).

   Tourner le cadran vers la gauche pour réduire le degré de coloration ou vers la droite pour l'augmenter.

NOTE:
Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncée).

Réglages suggérés:

Coloration désirée	Réglage
Très pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Très foncée	6 ou 7

Lorsque vous utilisez la fonction TOAST (Griller) pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, eu égard à la sorte de pain, son épaisseur ou sa fraîcheur.





Par exemple, le pain aux raisins, le pain blanc léger ou le pain tranché mince peuvent nécessiter un réglage plus pâle, tandis que le pain de seigle, le pain de blé entier ou le pain frais nécessiteront un réglage plus foncé.

b) Pour modifier le **nombre de tranches**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches).

Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction TOAST retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration '4' et du nombre de tranches '2'.

6. Pour activer ce réglage, enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL l'illuminera en orange.
7. Le temps de cuisson s'affichera et le compte à rebours débutera. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson durant le cycle de grillage en tournant le cadran TEMP/TIME.








NOTE:
L'Élément IQ^MC ajuste automatiquement le temps de grillage selon la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.

Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four. Cela est normal. La condensation et la vapeur sont causées par l'humidité contenue dans le pain, particulièrement le pain frais et le pain congelé qui en produisent plus.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour lumineux du bouton START/CANCEL s'éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



LE BOÎTIER, INCLUANT LA PORTE DU FOUR, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS L'UTILISATION. SERVEZ-VOUS TOUJOURS DE POIGNÉES ISOLANTES OU DE GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.

9. Vous pouvez mettre fin au cycle de grillage en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton START/CANCEL n'est plus illuminé en rouge.

FONCTION BAGEL

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position centrale.

Réglage optionnel

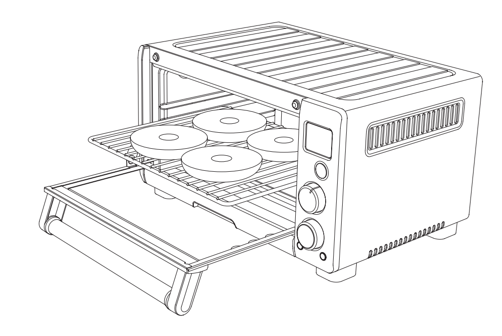
❄ Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés).

Avec la fonction BAGEL, vous obtiendrez un bagel coupé croustillant à l'intérieur et légèrement grillé à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour griller les crumpets ou les tranches épaisses de pain gourmet qui requièrent une coloration plus foncée d'un côté que de l'autre.

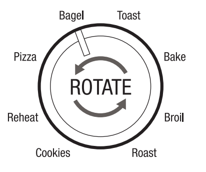
NOTE:
Si vous aimez les bagels coupés croustillants de chaque côté, il est préférable d'utiliser la fonction TOAST (Griller).

1. Insérez la grille dans la position centrale en plaçant les rayons vers le haut.
2. Séparez les bagels en deux.
3. Si vous grillez 1-2 moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 moitiés, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.

NOTE:
L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours faire face aux éléments chauffants supérieurs pour qu'il soit croustillant et que la croûte soit légèrement grillée.



4. Fermez la porte du four.
5. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAGEL. Le chiffre de gauche sur l'écran ACL indique le degré de coloration ('DARKNESS') préréglé '4' tandis que celui de droite indique le nombre de moitiés de bagel préréglé '2'.





6. Le degré de coloration et le nombre de tranches de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

a) Pour modifier le **degré de coloration**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).

Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le degré de coloration ou vers la droite pour l'augmenter.





NOTE:
Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncée).

Réglages suggérés:

Coloration désirée	Réglage
Très pâle	1 ou 2
Moyenne	3, 4 ou 5
Très foncée	6 ou 7

Lorsque vous utilisez la fonction BABEL pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage ‘4’ afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, en fonction de la sorte de bagel et de sa fraîcheur.



b) Pour modifier le **nombre de moitiés de bagel**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches).

Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagel, ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu’à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAGEL retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration ‘4’ et du nombre de tranches ‘2’.

7. Pour activer ce réglage, pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

8. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de cuisson du bagel en tournant le cadran TEMP/TIME.







NOTE:
Durant la fonction BAGEL, l'Élément IQMC ajuste automatiquement la puissance des éléments pour obtenir des résultats optimaux. Il est normal que les éléments inférieurs s’éteignent pendant que ceux du haut chauffent à pleine puissance. Ceci permet d'obtenir un bagel coupé à l'intérieur croustillant et à la croute légèrement grillée.

NOTE:
L’Élément IQMC ajuste automatiquement le temps de grillage en fonction de la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle de grillage sera moins long.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL s’éteindra et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

⚠ LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.

10. Vous pouvez mettre fin au cycle de bagel en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge.

FONCTION BAKE (CUIRE)

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

Position de la grille

Position inférieure.

Réglages optionnels

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

La fonction BAKE (Cuire) permet de cuire les aliments uniformément de bord en bord. Cette fonction est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies ou pâtisseries tout autant que les mets congelés préemballés, incluant la lasagne et la tourtière.

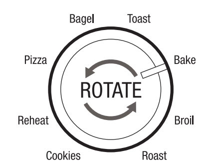
1. Insérez la grille dans la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.

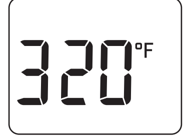


NOTE:
Nous vous recommandons de placer la grille à la position inférieure pour la fonction BAKE (Cuire), bien que cela soit à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grosseur des aliments. La position centrale de la grille peut être préférable pour cuire les brownies ou les pâtisseries.

2. Fermez la porte du four.

3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAKE (Cuire). L'écran ACL indique la température de cuisson préréglée de 320°F.





4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson:

a) La **temperature de cuisson** préréglée de '320°F' est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran pour ajuster la température par tranches de 10°F, allant de 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°c à 230°C).





b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL indique le temps de cuisson préréglé de ':30 MINS'.





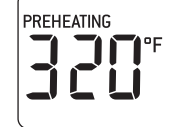


Tournez le cadran pour modifier le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à concurrence d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAKE retournera automatiquement à la température préréglée de '325°F' et au temps préréglé de ':30 MINS'.

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

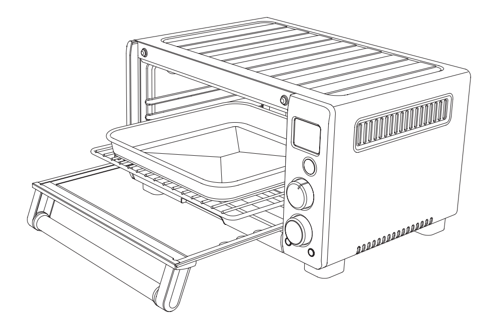
6. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.







7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



⚠ **LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.**

NOTE:
Les plats suivants conviennent à la cuisson dans le four:
- **Plat à cuisson sans poignées de 19 cm x 28 cm (7½'' x 11'')**
- **Plat à cuisson carré de 23 cm (9'')**
- **Moule pour 6 muffins**
- **Moule à pain de 23 cm (9'')**
- **Assiette à tarte de 28 cm (11'') maximum**

NOTE:
Pour plus d'informations sur les plats compatibles avec les fours compacts, communiquez directement avec le fabricant.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

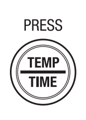
NOTE:
Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera les risques que le papier aluminium touche aux éléments chauffants supérieurs.

NOTE:
Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP/TIME. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.







9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

10. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint lorsque le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge.







FONCTION ROAST (RÔTIR)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

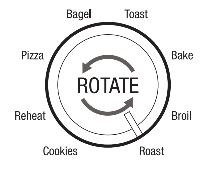
Position inférieure.

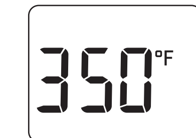
Réglage optionnel

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction ROAST (Rôtir) convient parfaitement à la cuisson des viandes ou de la volaille et permet d'obtenir une viande tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection à l'extérieur.

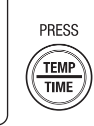
1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction ROAST (Rôtir). L'écran ACL affichera la température préréglée de '350°F'.





4. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.
   a) La **température de rôtissage** préréglée de '350°F' est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour l'ajuster par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).
   b) Pour sélectionner le **temps de rôtissage**, pressez le centre du bouton TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps de rôtissage préréglé de '1:00 HRS'.







Tournez le cadran pour ajuster le temps de rôtissage par tranches d'une minute jusqu'à concurrente d'une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 2 heures.

NOTE:
Utilisez le tableau ci-dessous à titre informatif pour planifier le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson.

Type/Coupe	Temps de rôtissage par 500 g (1 lb)
Boeuf - Oeil de ronde, ronde ou rosbif de côte	30 minutes
Porc - Longe (avec ou sans os)	35 minutes
Agneau - Gigot (avec ou sans os)	30 minutes
Poulet - Entier	30 minutes

NOTE:
Nous vous recommandons de limiter le poids de la viande ou du poulet à 2 kg (4,5 lbs). Cependant, le poids maximal peut varier selon le type, la coupe, la forme et la grosseur de la viande.

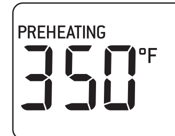


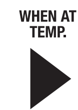


FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN COMPACT[MC] DE BREVILLE - RÔTIR

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de rôtissage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction ROAST (Rôtir) retournera automatiquement à la température préréglée de '350°F' et au temps de rôtissage préréglé '1:00 HRS'.

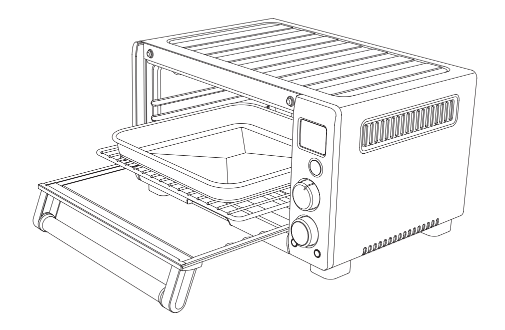
5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera enfendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.







7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.





LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.

NOTE:
Pour rôtir les aliments, placez le grilloir en émail de Breville sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine. Le plateau de cuison recueille les jus de cuisson et prévient les éclaboussures.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE:
Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera les risques que le papier aluminium touche aux éléments chauffants supérieurs.







NOTE:
Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en pressant le centre du cadran TEMP/TIME. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en appuyant au centre du cadran de TEMPÉRATURE et de TEMPS.







9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE:
Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Utilisez une minuterie indépendante pour vous rappeler de vérifier la cuisson.

10. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint lorsque le contour du bouton START/CANCEL n'est plus illuminé en rouge.

FONCTION BROIL (GRATINER)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position supérieure.

Réglage optionnel

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

La fonction BROIL (Gratiner) est idéale pour les sandwichs ouverts, les cubes de viande, la volaille, le poisson et les légumes. Elle sert également à colorer les plats en cocotte et les gratins.

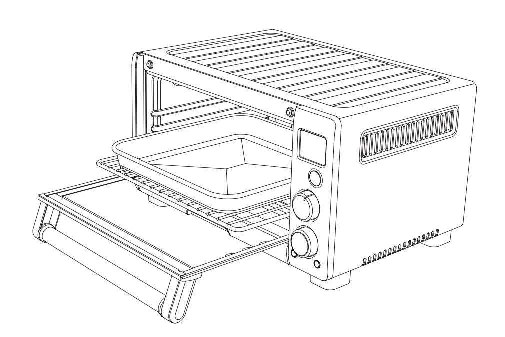
1. Insérez la grille à la position supérieure, en plaçant les rayons vers le haut.

NOTE:
Pour gratiner les aliments, nous vous recommandons d'insérer la grille à la position supérieure, bien que cela soit à titre informatif seulement. La position centrale pourrait convenir davantage à certains aliments, selon la recette utilisée, la quantité et la taillle des aliments et vos goûts personnels.

Par exemple, la position centrale de la grille serait appropriée pour griller des aliments dont la hauteur peut toucher aux éléments chauffants, et dont l'épaisseur peut exiger un grillage plus lent, comme les hamburgers ou les ailes de poulet marinés.

Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

2. Placez le grilloir en émail de Breville dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Déposez les aliments sur le grilloir ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE:
Pour gratiner, placez le grilloir en émail de Breville sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine. Le plateau de cuison recueille les jus de cuisson et prévient les éclaboussures.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE:
Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE:
Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont àl 'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.







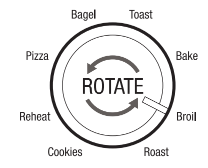
NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.



ASSUREZ-VOUS QUE LA PORTE DU FOUR EST BIEN FERMÉE AVANT D'UTILISER LA FONCTON BROIL (GRATINER).

4. Tournez le cadran de FONCTIONS à la fonction BROIL (Gratiner). L'écran ACL affichera la température préréglée 'HI' (Élevée).





5. La température et le temps de gratinage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de gratinage.
   a) La température 'HI' affichée sur l'écran ACL est le réglage par défaut pour la température de grillage. Pour sélectionner la **température de gratinage**, tournez le cadran et choisissez 'HI' (élevée) ou 'LO' (basse).

NOTE:
Les deux niveaux de température préréglés vous permettent de modifier la vitesse de gratinage - la rapidité à laquelle le dessus des aliments brunit - en fonction du genre et de la quantité d'aliments à gratiner et de vos goûts personnels. Bien que nous vous suggérions de gratiner les aliments en utilisant le réglage 'HI', il serait approprié d'essayer différents réglages de température et de temps de gratinage, afin d'obtenir les résultats escomptés.

   b) Pour sélectionner le **temps de gratinage**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':10 MINS'.







Tournez le cadran pour ajuster le temps de gratinage par tranches d'une minute jusqu'à un maximum de 20 minutes.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN COMPACTᴹᶜ DE BREVILLE - GRATINER

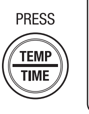
Type/Coupe	Poids/ Épaisseur	Temps de gratinage
Boeuf Surlonge Hamburger	 1" (2.5cm) 1" (2.5cm)	 12-15 mins 10-15 mins
Porc Côtelettes Côtes levées Bacon	 1" (2.5cm) 1 carré 3 rashers	 15 mins 20 mins 10 mins
Agneau Côtelettes Escalopes	 4 morceaux 8 morceaux	 15 mins 10-12 mins
Saucisses Petites Grosses	 8 morceaux 6 morceaux	 8 mins 12 mins
Poulet Ailes Poitrines ou Cuisses	 1lb (500g) 0,5lb (250g)	 12-15 mins 20 mins
Poisson	0,5lb (250g) 1lb (500g)	8 mins 8-10 mins
Fromage fondu		3-5 mins

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de gratinage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BROIL (Gratinage) retournera automatiquement aux préréglages de température 'HI'et de temps ':10MINS'.

6. Pressez le bouton START/CANCEL pour aciver ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

7. Le temps sera affiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de gratinage en tournant le cadran TEMP/TIME.







NOTE:
Il peut s'avérer utile de tourner les aliments une fois à mi-cuisson, en fonction du type de viande à gratiner, afin d'obtenir une cuisson et un gratinage uniformes.

8. À la fin du cycle de gratinage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.

9. Le cycle de gratinage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint lorsque le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge.





FONCTION PIZZA

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Position centrale.

Réglages optionnels

- Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE
- Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

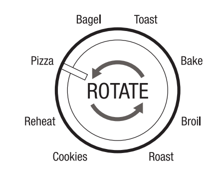
La fonction PIZZA sert à faire fondre et griller le fromage et la garniture tout en gardant la croûte croustillante.

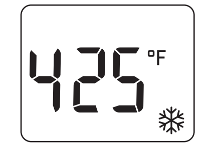
1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.

> **NOTE:**
> **Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza. La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.**
>
> **Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.**

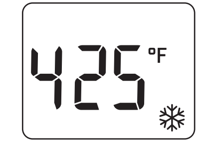
3. Tournez le cadran de FONCTIONS à PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de '425°F'.

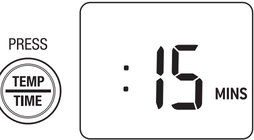
Le temps préréglé de ':15 MINS' sera affiché ainsi que la fonction préréglée FROZEN FOODS (Aliments congelés) (voir à la page 108 pour la cuisson d'une pizza fraîche).





4. La température et le temps de cuisson de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
   a) La **température de cuisson** préréglée de 425°F est la température par défaut affichée sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
   b) Pour sélectionner le **temps de cuisson**, pressez le centre du cadran TEMP/DIAL jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':15 MINS'.





Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 2 heures.





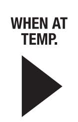
> **NOTE:**
> **La technologie de cuisson du Smart Oven Compact^MC permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de facon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dependamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.**
>
> **Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.**

> **NOTE:**
> **Vu la variété considérable de pizzas disponibles, vous devrez déterminer si vous cuisez une pizza fraîche ou congelée, avec une croûte mince ou épaisse, et ajuster le temps de cuisson en conséquence.**
>
> **Par exemple, la pizza congelée peut nécessiter un plus long temps de cuisson, de même que la pizza à croûte épaisse.**

> **NOTE:**
> **Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson de la pizza jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranciez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA réactivera automatiquement la température préréglée de '450°F', le temps préréglé de ':15MINS' et le réglage par défaut FROZEN FOODS (Aliments congelés).**

5. Pressez le centre du bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.







7. Placez la plaque à pizza ou la pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.





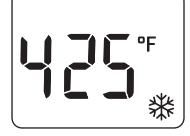
FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN COMPACTMC DE BREVILLE - PIZZA

NOTE:
Si vous cuisez une pizza congelée, retirez tout le matériel d'emballage, incluant le carton, le plastique, le papier ou tout autre matériel inflammable avant de placer la pizza dans le four.

Utilisez une plaque à pizza. Il n'est pas recommandé de déposer la pizza directement sur la grille, car le fromage fondu et les autres ingrédients peuvent tomber sur les éléments chauffants et causer un risque potentiel d'incendie.

Les accessoires pour le four sont disponibles à breville.com.

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant le cadran TEMP/TIME.









NOTE:
Des pizzas plus larges peuvent griller de façon irrégulière dans un four compact. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez délicatement la pizza sur 90° pour obtenir un grillage uniforme.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne se plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
10. Le cycle de pizza peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

Une note sur les pierres à pizza

Quand vous utilisez une pierre à pizza, il est essentiel de la réchauffer au préalable (sans pizza) pour de meilleurs résultats.

1. Insérez la grille au centre du four, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille, afin de laisser circuler l'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
5. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.
6. Le temps s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
7. Une fois que la pierre à pizza sera réchauffée, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN COMPACTMC DE BREVILLE - BISCUITS

8. Maintenant, placez délicatement la pizza congelée sur la pierre à pizza chaude.

NOTE:
Pour cuire de la pizza fraîche, nous vous conseillons d'utiliser des poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer la grille et la pierre à pizza du four et les placer sur la porte du four ou sur le comptoir. Cela vous aidera à transférer la pizza fraîche sur la pierre à pizza réchauffée. Utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine pour réinsérer la grille et la pierre à pizza dans le four.

9. Sélectionnez le réglage de pizza voulu et pressez le bouton START/CANCEL pour réactiver le cycle de pizza.

FONCTION COOKIE (BISCUITS)

Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante. L'élément supérieur du centre est éteint.

Position de la grille

Position centrale.

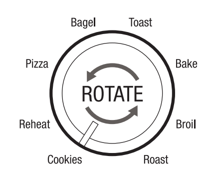
Réglages optionnels

- Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE
- Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

La fonction COOKIE (Biscuits) est idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, ou tout autre régal.

Les croissants prêts à cuire, les brioches à la canelle ou les strudels conviennent parfaitement à cette fonction.

1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS à COOKIE (Biscuits). L'écran ACL affichera la température préréglée de '350°F'.

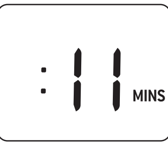




4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
   a) La **température de cuisson** préréglée de 350°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).











b) Pour sélectionner le **temps de cuisson**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':11 MINS'. Tournez le cadran pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

NOTE:
Vu la variété considérable de types de biscuits, vous devrez considérer quelle sorte de pâte à biscuits vous désirez cuire, fraîche, réfrigérée ou congelée, et ajuster le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

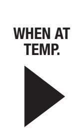
Par exemple, de la pâte à biscuits congelée nécessitera un plus long temps de cuisson. La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur peuvent aussi influencer le temps de cuisson.

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson des biscuits jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction COOKIE (Biscuits) retournera automatiquement aux préréglages de température de 350˚F et de temps de cuisson ':11 MINS'.

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

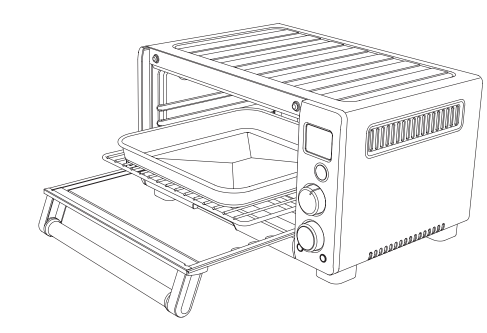
6. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.







7. Déposez les aliments sur le plateau en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et le placer au centre de la grille de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.



NOTE:
Il peut être nécessaire de graisser légèrement le plateau de cuisson en émail ou de la tapisser de papier parchemin afin d'empêcher les biscuits de coller.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE:
Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant le cadran TEMP/TIME. Vous pourrez alterner entre la température et le temps de cuisson en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.







9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.

10. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante. L'élément supérieur du centre est éteint.

Position de la grille

Position inférieure.

Réglage optionnel

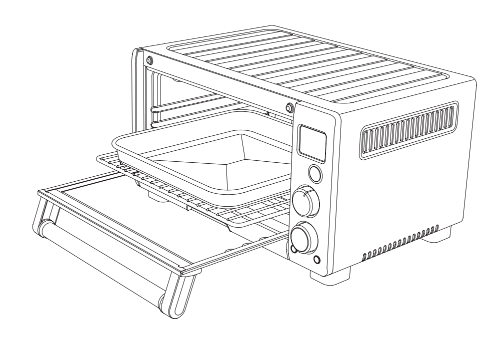
Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction REHEAT (Réchauffer) est idéale pour réchauffer les restes de table sans les griller.

1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.



2. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



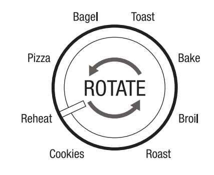
NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE:
Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE:
Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction REHEAT (Réchauffer). L'écran ACL indique la température préréglée de '330°F'.





5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
   a) La **température de réchauffage** préréglée de 325°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).

FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN COMPACTMC
DE BREVILLE - RÉCHAUFFER

   b) Pour sélectionner le **temps de réchauffage**, pressez le centre du cadran TEMP/TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':15 MINS'. Tournez le cadran pour ajuster le temps par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

NOTE:
Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de réchauffage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction REHEAT (Réchauffer) retournera automatiquement aux préréglages de température de 325˚F et de temps de réchauffage ':15 MINS'.

6. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. Le temps sera arfiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de réchauffage en tournant le cadran TEMP/TIME.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUD DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER.

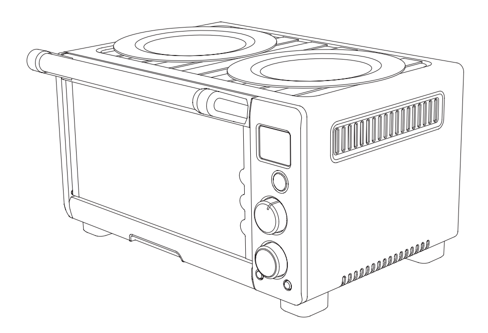
9. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



UTILISATION DU RÉCHAUD

de votre Smart Oven Compact™ de Breville

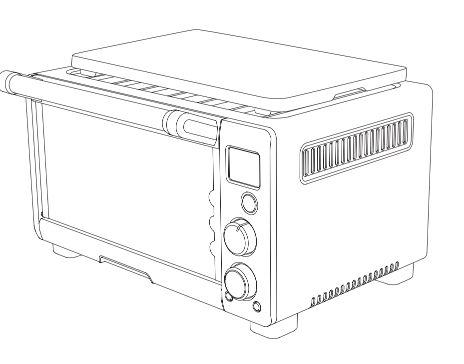
UTILISATION DU RÉCHAUD



Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez aucun objet lorsqu'il est en marche.

Les seules exceptions sont:

- Des plats en céramique disposés en une seule rangée pour être réchauffés.
- L'accessoire de Planche à découper/ Plateau de service en bambou de Breville qui va sur la partie nervurée au dessus du four. Pour plus d'information, visitez breville.com ou consultez la Carte d'accessoires ci incluse.





L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR BERVILLE PEUT CAUSER DES BLESSURES.



LE BOÎTIER DU FOUR, INCLUANT LA PORTE, EST TRÈS CHAUDS DURANT ET APRÈS USAGE. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES ISOLANTES OU DES GANTS DE CUISINE POUR DÉPOSER LES ALIMENTS DANS LE FOUR, LES RETIRER OU LES MANIPULER. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT LAISSER REFROIDIR LE FOUR AVANT DE LE VOUS EN SERVIR.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Smart Oven Compact^{MC} de Breville

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE SMART OVEN COMPACT^{MC} DE BREVILLE

Éteignez le four en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton d'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, de même que tous les accessoires, avant de le démonter et de le nettoyer.

NOTE:
N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons métallisés à récurer ou d'ustensiles métallisés pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, incluant le plateau ramasse-miettes.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons métallisés à récurer ou d'ustensiles métallisés pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager l'émail du plateau de cuisson et du grilloir.

Nettoyage du boîtier et de la porte

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant sans abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour prévenir l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide, ou encore des tampons à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons métallisés à récurer car ils pourraient égratigner la surface du four.
3. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de l'allumer.



NE PLONGEZ PAS LE BOÎTIER, LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE, CAR CELA POURRAIT CAUSER UNE ÉLECTROCUTION.

Nettoyage de l'intérieur du four

1. Les parois internes du four sont recouvertes d'un enduit antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures, essuyez-les avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage. Évitez de toucher aux éléments chauffants au quartz.



FAITES PREUVE D'EXTRÊME PRUDENCE LORSQUE VOUS NETTOYEZ LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS AU QUARTZ. LAISSEZ LE FOUR REFROIDIR COMPLÈTEMENT, PUIS ESSUYEZ LES ÉLÉMENTS DÉLICATEMENT SUR LA LONGUEUR AVEC UNE ÉPONGE DOUCE ET HUMIDE OU UN CHIFFON. N'UTILISEZ AUCUN NETTOYANT OU AGENT NETTOYANT. LAISSEZ LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'ALLUMER.

2. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de l'allumer.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE SMART OVEN COMPACT™ᴹᶜ DE BREVILLE

Nettoyage du plateau ramasse-miettes

1. Après chaque utilisation, retirez le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans-abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant le nettoyage. Bien assécher.
2. Pour nettoyer lles résidus tenaces, laissez tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
3. Assurez-vous de toujours replacer le plateau ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher le four et de l'allumer.



Nettoyage de la grille, du grilloir et plateau de cuisson.

1. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
2. Afin de prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous ne recommandons pas de les placer dans le lave-vaisselle.

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quant le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge. Puis débranchez-le de la prise murale.
2. Laissez refroidir complètement le four et tous les accessoires.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est bien en place dans le four, que le grilloir est inséré dans le plateau de cuisson et placé sur la grille au centre du four.
5. Veillez à bien fermer la porte.
6. Rangez le four pour qu'il soit bien en place sur ses pieds. Ne déposez aucun objet sur le dessus.







GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne s’allume pas	• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale. • Branchez l’appareil dans une prise murale indépendante. • Branchez l’appareil dans une autre prise murale. • Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire.
J’aimerais restaurer les réglages par défaut sur l’écran ACL	• Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, à moins que vous n'ayez débranché le four. • Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l’appareil, attendez 5 minutes puis rebranchez-le.
L’écran AC L n’est pas illuminé	• Le four passe en mode STANDBY (Veille) s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L’écran ACL cesse alors d’être illuminé, bien que 'STANDBY' (Veille) demeure affiché. • Pour réactiver le four après le mode STANDBY (Veille), enfoncez le bouton de démarrage START/ CANCEL ou tournez n’importe quel bouton. L’écran ACL s’illuminera.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Des pizzas très larges peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 90° pour un grillage plus uniforme.
Je ne peux pas sélectionner le bouton FROZEN FOOD (Aliments congelés)	• Le bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés) peut être sélectionné seulement pour les fonctions TOAST (Griller), BAGEL, BAKE (Cuire), PIZZA et COOKIE (Biscuits).



GUIDE DE DÉPANNAGE



PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
De la vapeur s’échappe du haut de la porte du four	• Ceci est normal. La porte est munie d'évents qui laissent s'échapper la vapeur produite par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé.
De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir	• Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte et peut-être dégoutter sur le comptoir.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• L’Élément IQ[MC] contrôle parfaitement la chaleur du four en propulsant de façon séquentielle l’énergie dans les éléments chauffants. Ceci est normal.



RECETTES

CROUSTILLES DE PARMESAN

Fonction: BAKE
Température: 400˚F (205˚C)
Cuisson: Environ 6 minutes
Portions: 8 rondelles de 2 po

½ tasse (120 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé

1. Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin. Disposer également le Parmesan en 4 monticules.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 6 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Le fromage fondera, s'étendra, fera des bulles et brunira. Retirer alors les croustilles avec une spatule mince. Laisser tiédir et durcir sur une grille en métal. Pour leur donner une forme arrondie, placer immédiatement sur le rouleau à pâtisserie et laisser refroidir. Elles prendront la forme du rouleau.

NOTE:
Les croustilles au Parmesan sont excellentes pour accompagner salades ou collations.

CHIPS DE PAIN PITA

Fonction: TOAST
Coloration: 5
Tranches: 4
Portions: 32

4 pains pita au blé entier
¼ tasse (60ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de sel
Une pincée de poivre de cayenne (optionnel)
2 c. à soupe (30 ml) de basilic séché
½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail
¼ c. à thé (1 ml) de paprika

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, la cayenne (optionnel), le basilic séché, la poudre d'ail et le paprika. Réserver.
2. À l'aide de ciseaux, découper le contour d'un pain pita pour en faire deux rondelles. Badigeonner l'intérieur du pain d'huile assaisonnée. Couper en 8 triangles et disposer en une seule couche sur une plaque à cuisson, le côté huilé vers le haut.
3. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à TOAST. Régler la COLORATION à #3 et le nombre de TRANCHES à #3. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Répéter l'opération pour les autres pains pita.

PETIT CONSEIL: Servir les chips de pain pita avec une trempette de poivrons rouges grillés, épinards et brocoli (recette en page 124).

NOTE:
Les chips de pain pita sont excellentes servies seules, avec salsa ou en accompagnement pour la salade.





TREMPETTE DE POIVRON ROUGE GRILLÉ, ÉPINARDS ET BROCOLI

Fonctions: BROIL et BAKE
Portions: 4 tasses

¼ tasse (60 ml) d'épinards cuits et essorés
1 tasse (250 ml) de petits fleurets de brocoli
1 petit poivron rouge
1 gousse d'ail écrasée
¼ tasse (60 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé
¾ tasse (180 ml) de mayonnaise
¾ tasse (180 ml) Mozzarella râpé

Griller le poivron rouge

1. Couper le poivron en 4 morceaux. Retirer les graines et la queue. Aplatir chaque morceaux et déposer sur le plateau de cuisson en émail de Breville, le côté peau sur le dessus.
2. Placer la grille à la position supérieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL, régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 12 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire griller le poivron rouge jusqu'à ce que la peau noircisse.
4. Retirer le poivron du four. La peau se décollera en refroidissant.
5. Quand le poivron sera assez refroidi, retirer la peau. Couper le poivron en petits dés.



La trempette

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients.
2. Transférer le mélange dans un plat à cuisson de 4 tasses (1 litre) ou deux plats de 2 tasses (500 ml).
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Cuire la trempette jusqu'à ce qu'elle bouillonne et soit complètement réchauffée.

PETIT CONSEIL: Servir la trempette avec les chips de pain pita (recette en page 123).

STRATA AUX LÉGUMES

Fonctions: BROIL, BAKE
Portions: 6

30 g (1 oz) d'asperges hachées
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
Une pincée de sel
1 petit piment rouge
1 petit piment jaune
1 oignon moyen haché
4 œufs
1 tasse (250 ml) de lait
5 tasses (1.2 litres) de pain baguette coupé en cubes de ½ po (1,25 cm)
2 c. à soupe (30 ml) de basilic frais haché

Griller les poivrons rouge et jaune

1. Couper chaque poivron en 4 morceaux. Retirer les graines et la queue. Aplatir chaque morceaux et déposer sur le plateau de cuisson en émail de Breville, le côté peau sur le dessus
2. Placer la grille à la position supérieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL, régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 12 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire griller les poivrons jusqu'à ce que la peau noircisse.
4. Retirer les poivrons du four. La peau se décollera en refroidissant.
5. Quand les poivrons seront assez refroidis, retirer la peau et les couper en petits dés.

Rôtir les asperges et l'oignon

1. En utilisant le plateau de cuisson en émail de Breville, mélanger l'oignon, les asperges et l'huile et saler. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 400°F (205°C) et le TEMPS à 5 minutes. Faire rôtir les légumes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.
2. Dans un bol moyen, battre les œufs, le lait et le basilic. Ajouter le fromage râpé, les cubes de pain, les oignons, les asperges et les poivrons grillés.
3. Transférer dans un plat à cuisson de 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm). Réserver 20 minutes pour laisser le pain s'imbiber du liquide.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 40 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Cuire jusqu'à ce que la strata soit prise.



NOTE:
La strata est un délicieux pudding au pain qui peut être servi au petit déjeuner ou au brunch.





ŒUFS MI-CUITS AUX CHAMPIGNONS ET AUX ÉPINARDS

Fonction: BAKE

Température: 325˚F (162˚C)

Cuisson: 18-20 minutes

Portions: 4

1 échalote hachée finement

4 œufs

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé

1 tasse (250 ml) de champignons tranchés (crimini, de Paris ou Portobello)

1 tasse (250 ml) de jeunes pousses d’épinard légèrement tassées

¼ tasse (60 ml) de crème épaisse

1 oz (30 g) de fromage Gorgonzola

Une pincée de muscade râpée

Sel et poivre au goût

2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée

4 ramequins de ½ tasse (125 ml)



1. Dans un poêlon moyen, faire fondre le beurre. Ajouter l’échalote et faire sauter 1 minute. Incorporer les champignons et cuire jusqu’à ce que l’eau se soit évaporée. Ajouter les épinards et laisser tomber. Saler et poivrer. Réserver.
2. Dans un petit chaudron, réchauffer la crème et le fromage Gorgonzola. Brasser jusqu’à ce que le fromage soit fondu. Verser 1 c. à soupe dans chaque ramequin. Ajouter une portion égale du mélange champignons-épinards dans chaque ramequin et faire une cavité au centre à l’aide du dos d’une cuillère. Y casser un œuf et recouvrir du reste de la crème de Gorgonzola.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 325˚F (162˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Les œufs mi-cuits sont prêts quand le blanc est ferme et que le jaune est encore liquide. Vous pouvez cependant cuire les œufs à votre goût.

Servir avec une tranche de pain grillée.

QUESADILLA AUX CHAMPIGNONS

Fonction: TOAST

Coloration: 5

Nombre de tranches: 3

Portions: 4

8 oz (225 g) de champignons cremini tranchés

8 oz (225 g) de champignons de Paris tranchés

2 champignons Portobello moyens, équeutés et évidés

2 c. à soupe (30 ml) de beurre

1 c. à soupe (15 ml) d’huile d’olive

1 petite gousse d’ail émincée

4 tiges de thym frais

1 tasse (250 ml) de fromage râpé Monterey Jack

Sel et poivre au goût

4 petites tortillas à la farine de blé entier ou ordinaires

1. Réchauffer une poêle à frire sur feu moyen. Ajouter le beurre et l’huile d’olive, puis les champignons. Faire sauter 10 minutes ou jusqu’à ce que l’eau se soit évaporée et que les champignons brunissent légèrement. Ajouter l’ail et cuire une minute additionnelle. Assaisonner de sel, poivre et thym frais. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Napper le ¼ du mélange aux champignons sur la moitié d’une tortilla. Saupoudrer ¼ du fromage râpé et refermer la tortilla. Répéter l’opération pour les autres tortillas.
3. Déposer deux tortillas sur une plaque ronde de 11 po (28 cm).
4. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à TOAST. Régler la COLORATION à #5 et le nombre de TRANCHES à #3. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Retirer les tortillas du four quand elles sont légèrement croustillantes et que le fromage est fondu. Répéter l’opération avec les deux autres tortillas.
6. Couper en trois et servir avec votre salsa favorite, de la crème sûre et de la guacamole.







SANDWICH GRILLÉ AU POULET AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE ET CAMEMBERT

Fonctions: ROAST, TOAST

Température/Tranches 375˚F (192˚C); coloration #4, 2 tranches

4 généreuses portions

Ingrédients pour le sandwich

- 1 baguette française
- ¼ tasse (60 ml) de confiture de figues
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, ramolli
- 2 poitrines de poulet rôties (voir recette ci-dessous)
- 3 tasses (750 ml) de jeunes feuilles de roquette, légèrement tassées
- 6 oz (170g) de fromage Camembert tranché
- Oignons caramélisés au balsamique (voir recette ci-dessous)

Ingrédients pour les oignons caramélisés au balsamique

- 1 oignon moyen tranché
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique
- ½ c. à thé (2.5 ml) de sucre

Ingrédients pour les poitrines de poulet rôties

- 2 poitrines de poulet désossées, sans la peau
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût



Préparation des oignons caramélisés au balsamique

1. Dans un petit poêlon, mettre l'huile d'olive et faire sauter les oignons 1 minute. Ajouter l'eau, le vinaigre balsamique, le sel et le sucre, couvrir et cuire à feu doux environ 20 minutes, en brassant à l'occasion.
2. Retirer le couvercle et laisser le liquide s'évaporer.
3. Réserver jusqu'au moment de servir.

Rôtir les poitrines de poulet

1. Brosser les poitrines de poulet avec l'huile d'olive, saler et poivrer. Déposer le poulet sur le grilloir placé sur le plateau à cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire rôtir les poitrines de poulet environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rosée.
4. Laisser les poitrines de poulet reposer 10 minutes avant de les trancher.

Assembler le sandwich

1. Trancher le pain baguette en deux sur la longueur, puis en deux sur la largeur. Beurrer la moitié supérieure du pain et napper l'autre moitié de confiture de figues.
2. Couper les poitrines de poulet sur la diagonale en tranches de ¼ po. Déposer le poulet sur la confiture de figues. Ajouter les oignons caramélisés et le fromage Camembert tranché.
3. Déposer les deux moitiés de pain côte à côte dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTION à TOAST. Régler la COLORATION à #4 et les TRANCHES à #2. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Répéter l'opération pour les deux autres moitiés de pain.
4. Retirer le sandwich du four et étaler la roquette sur la moitié du pain recouverte de fromage. Refermer le sandwich avec l'autre moitié de pain. Couper chaque sandwich en deux.

RECETTES

POMMES DE TERRE AU FOUR – 2 FOIS CUITES

Fonction: BAKE

Portions: 4

- 4 grosses pommes de terre
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 3 c. à soupe (45 ml) de crème sûre
- 2 c. à soupe (30 ml) de lait de beurre ou de lait
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachées
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé
- 5 tranches de bacon

Cuire les pommes de terre

1. Placer la grille à la position inférieure et y déposer les pommes de terre.
2. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 450°F (230°C) et le TEMPS de cuisson à 1 heure. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre se retire facilement.

Cuire le bacon

1. Étaler en une seule couche les tranches de bacon sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Laisser le cadran de FONCTON à BAKE et régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 8 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Émietter et réserver.

Préparer les pommes de terre cuites deux fois

Placer les pommes de terre à l'horizontale et couper une calotte de ¼ po. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère à thé et réserver dans un bol moyen. Réserver les pommes de terre évidées pour les farcir ultérieurement.

1. Ajouter le beurre, la crème sûre, le lait de beurre, le sel, la ciboulette et tout le bacon émietté, sauf 1 c. à soupe (15 ml). Mélanger tout le fromage râpé, sauf 2 c. à soupe (30 ml). Déposer à la cuillère le mélange dans chaque 'barquette'. Terminer avec le reste de bacon et de fromage.
2. Étaler les pommes de terre dans le plateau de cuisson.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien chaudes et que le fromage soit fondu.







GRATIN DAUPHINOIS

Fonction: BAKE

Température: 350˚F (175˚C)

Cuisson: Environ 1 heure

Portions: 6-8

3 livres (1,4 kg) de pommes de terre Yukon
1 ½ tasse (375 ml) de crème
½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet
Sel et poivre
1 c. à soupe (15 ml) de beurre en petits dés
½ tasse (120 ml) de fromage Fontina râpé

1. Beurrer le fond d'un plat à cuisson de 11" x 7" x 2" (28cm x 19cm x 6cm).
2. Peler et trancher les pommes de terre en escalopes.
3. Disposer le tiers des pommes de terre dans le plat en les faisant se chevaucher. Saupoudrer de sel et de poivre et de quelques dés de beurre. Répéter l'opération deux autres fois.
4. Mélanger le bouillon de poulet et la crème et verser sur les pommes de terre. Couvrir de papier aluminium.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 1 heure. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Retirer le papier aluminium et saupoudrer les pommes de terrre de fromage. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL. Régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 7 minutes environ. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
7. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.



ÉPIS DE MAÏS RÔTIS

Fonction: ROAST

Température: 425˚F (218˚C)

Cuisson: Environ 15-18 minutes

Portions: 5

5 épis de maïs
2 ½ c. à soupe (35 ml) de beurre ramolli
5 c. à soupe (75 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé
5 carrés de papier aluminium de 10" (25cm)
Sel et poivre au goût

1. Beurrer un épi avec ½ c. à soupe (7.5ml) de beurre ramolli. Placer l'épi sur le papier aluminium. Saupoudrer 1 c. à soupe (15ml) de fromage Parmesan tout autour de l'épi. Saler et poivrer légèrement et bien refermer le papier aluminium. Répéter l'opération avec les autres épis. Disposer les épis dans le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 425˚F (218˚C) et le TEMPS à 15 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Cuire les épis jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croustillants.

CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BBQ ASIATIQUE

Fonction: BAKE

Température: 350˚F (175˚C)

Cuisson: 25 minutes

Portions: 1 carré de côtes levées

1/3 tasse (80 ml) de sauce aux prunes
½ tasse (125 ml) de sauce hoisin
¼ tasse (60ml) de sauce soya faible en sel
¼ tasse (60 ml) de sauce aux huîtres
¼ tasse (60 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de gingembre émincé
2 gousses d'ail émincées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante (optionnel)
1 carré de côtes levées

Préparer la marinade

1. Dans un bol moyen, mélanger les sauces (aux prunes, hoisin, soya et aux huîtres), le miel, l'huile de sésame, le vinaigre de cidre, le zeste d'orange et la sauce piquante (optionnel). Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Remplir un grand chaudron d'eau et porter à ébullition. Préparer les côtes levées en enlevant l'excès de gras.
3. Enlever la membrane transparente qui recouvre le dessous des côtes, en la tirant sur un côté. Cela permet à la marinade de pénétrer davantage dans la viande.
4. Une fois que l'eau bouille, y déposer délicatement les côtes levées. Abaisser le feu à médium/doux et laisser bouillir 25-30 minutes, ce qui éliminera le gras.
5. Retirer les côtes levées à l'aide de pinces de cuisine, et rincer à l'eau froide. Couper en sections de 1 ou 2 côtes (os).
6. Réserver ½ tasse de marinade pour badigeonner. Déposer les côtes levées dans le reste de la marinade et bien les enrober. Réfrigérer de 4 à 24 heures.
7. Retirer les côtes levées du bol et jeter la marinade. Placer la viande sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
8. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 30 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
9. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner les côtes levée avec la ½ tasse de marinade.







TARTE AU BLÉ ENTIER ET SARIETTE AVEC TOMATES CERISE RÔTIES, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE

Fonctions: ROAST, BAKE

Portion: 1 tarte carrée de 9 po

Pâte à tarte au blé entier

¾ tasse (180 ml) de farine tout usage

¾ tasse (180 ml) de farine de blé entier

½ c. à thé (2.5 ml) de sel

¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, coupé en dés

3 c. à soupe (45 ml) de graisse végétale

3 c. à soupe(45 ml) d'eau glacée

Tomates cerise rôties

1 chopine de tomates cerise

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

¼ c. à thé (1 ml) de sel

Soupçon de poivre

Oignons caramélisés

1 gros oignon sucré

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé

¼ tasse (60 ml) d'eau

½ c. à thé (2.5 ml) sel

1 c. à thé (5 ml) de sucre

2.5 oz (7 g) de fromage de chèvre



Préparer la pâte à tarte

1. Dans un robot culinaire, pulser ensemble la farine de blé entier, la farine tout usage et le sel. Ajouter le beurre et la graisse végétale et pulser jusqu'à ce que la préparation soit légèrement granuleuse. Vous pouvez aussi utiliser deux couteaux ou un coupe-pâte.
2. Verser l'eau glacée jusqu'à ce que le tout forme une boule. Ajouter plus d'eau, si nécessaire.
3. Former un disque, envelopper de pellicule plastique et laisser refroidir au moins une heure.

Rôtir les tomates cerise

1. Couper les tomates cerise en deux et retirer les graines et l'eau.
2. Mélanger dans un bol avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
3. Tapisser une plaque à cuisson de 11 po (28 cm) de papier parchemin et étaler les tomates cerise en une seule couche.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Réserver et laisser refroidir

Caraméliser les oignons

1. Dans un petit poêlon, à feu moyen, chauffer l'huile et le beurre. Faire sauter les oignons une minute.
2. Ajouter l'eau, le sel et le sucre. Couvrir et porter à ébullition. Abaisser le feu.
3. Continuer de cuire à feu doux environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et dorés. Brasser régulièrement.
4. Réserver et laisser refroidir.

Préparer la tarte

1. Sur une surface de travail enfarinée, rouler la pâte à ¼ po d'épaisseur. Transférer la pâte sur une plaque à pâtisserie carrée de 9 po. Presser la pâte sur les rebords et couper l'excédent. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer ½ heure.
2. Retirer la pâte du réfrigérateur et y étaler une couche d'oignons caramélisés.
3. Recouvrir de tomates cerise rôties.
4. Saupoudrer de miettes de fromage de chèvre.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 35 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée et complètement cuite.

SAUMON À L'ÉRABLE

Fonction: BAKE

Température: 400˚F (205˚C)

Cuisson: Environ 15 à 20 minutes

Portions: 4

2 lb (900 g) de filet de saumon frais, désossé et sans la peau

3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable

2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

1 c. à soupe (15 ml)de sauce soya légère

¼ de poireau lavé et tranché finement

1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé, coupé en dés

Sel et poivre au goût



1. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable, la moutarde, le jus de citron et la sauce soya.
2. Tapisser le plateau de cuisson en émail de Breville de papier aluminium et y déposer le filet de saumon. Envelopper de papier aluminium en laissant une ouverture au centre.
3. À la cuillère, verser la garniture sur le saumon. Ajouter le poireau tranché et les dés de beurre. Saler et poivrer.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 13 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL
5. Le poisson est prêt quand la chair est opaque et qu'il se défait facilement à la fourchette.





POITRINE DE DINDE FARCIE

Fonction: ROAST

Température: 375˚F (192˚C)

Cuisson: 45 minutes à 1 heure (environ)

Portions: 6

1 poitrine de dinde de 2,2 lb (1 kg) (environ), désossée et sans la peau

1 ¾ tasse (420 ml) de bouillon de poulet

¼ tasse (60 ml) de beurre non salé

2 c. à soupe (30 ml) de farine

1/3 tasse (90 ml) de vin blanc sec

Farce

1 tasse (250 ml) d'eau bouillante

4oz (110 g) de champignons porcini séchés

6 on (170 g) de pancetta tranchée finement

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, séparée

6 on (170 g) de champignons crimini tranchés

½ c. à soupe (7.5 ml) de romarin frais haché finement

½ c. à soupe (7.5 ml) de sauge fraîche hachée finement

2 échalotes hachées finement

¼ tasse (90 ml) de persil frais haché

1 ½ tasse (360 ml) de chapelure fraîche (non pas sèche)



Préparer la farce

1. Faire tremper les porcini dans l'eau bouillante 30 minutes pour les faire ramollir. Bien essorer, hacher et réserver. Garder le liquide et le couler dans un papier filtre (comme un filtre à café). Réserver.
2. Dans un chaudron moyen, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive olive. Faire revenir la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante (environ 2 minutes). Bien assécher sur du papier essuie-tout et hacher. Réserver.
3. Dans le même poêlon, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive et faire revenir les crimini et les échalotes jusqu'à coloration et évaporation du liquide. Ajouter les fines herbes. Réserver.
4. Dans un bol moyen, mélanger les porcini, la pancetta, les crimini et la chapelure. Réserver.

Préparer la dinde

1. Ouvrir la poitrine de dinde en papillon et recouvrir de pellicule plastique. L'aplatir en une épaisseur de ½ po (1,25cm). Enlever la pellicule plastique, saler et poivrer légèrement. Napper de garniture jusqu'à 1 po (1,25cm) du bord. À partir de l'extrémité la plus large, rouler la poitrine de dinde et la ficeler à tous les pouces (2,5 cm) pour obtenir un rôti uniforme.
2. Placer le rôti de dinde sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Badigeonner le rôti d'une c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive. Saler et poivrer légèrement.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 45 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Rôtir la dinde jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus charnue de la viande indique 155˚F (68˚C).
5. Retirer le rôti du four et recouvrir de papier aluminium. (Voir NOTE à la page 137).



Lier la sauce

1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Cuire 1 minute.
2. Mélanger le vin blanc, le bouillon de poulet et le liquide des porcini et verser le mélange dans le poêlon en brassant constamment pour éviter la formation de grumeaux. S'il reste des grumeaux, couler la sauce dans une passoire très fine. Cuire 5 minutes à découvert à feu moyen à bas ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et réduise du tiers.
3. Saler et poivrer, si nécessaire.

Couper le rôti

1. Couper et enlever la ficelle. Couper le rôti en tranches de ½ po (1,25 cm) et disposer sur une assiette de service. Napper de sauce.

CUISSES DE POULET RÔTIES GLACÉES À L'ABRICOT ET AU BALSAMIQUE

Fonction: ROAST

Température: 425˚F (218˚C); 375˚F (192˚F)

Cuisson: 10 minutes; 25 minutes (environ)

Portions: 4

4 cuisses de poulet

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé

1/3 tasse (80 ml) d'abricots en conserve

2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique

1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais haché

1 c. à thé (5 ml) de thym frais

1 gousse d'ail écrasée

Sel et poivre au goût



1. Déposer les cuisses de poulet sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Saler et poivrer légèrement.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 425˚F (218˚C) et le TEMPS à 10 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Rôtir le poulet durant le temps requis. Puis abaisser la température à 375˚F (192˚C) et poursuivre la cuisson durant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rosée à l'intérieur.
4. Entre temps, faire fondre le beurre dans un chaudron à feu doux. Ajouter l'ail et les herbes et brasser pour faire jaillir les arômes. Ajouter les abricots en conserve et le vinaigre balsamique. Laisser mijoter environ 5 minutes.
5. Durant les 10 dernières minutes de cuisson, glacer les cuisses de poulet avec le mélange abricot-balsamique.







GYROS À L'AGNEAU

Fonction: ROAST

Température: 375˚F (192˚C)

Cuisson: Environ 1 heure 15 minutes (dépendant du degré de cuisson)

Portions: 8

1,2 to 1,5 kg (2,5 lb à 3 lb) de gigot d'agneau désossé

Ficelle alimentaire

8 pains pita grecs ou Naan

Pour la marinade

¼ (60 ml) tasse d'origan frais haché

2 c. à soupe (30 ml) de menthe fraîche hachée

1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron

¼ tasse (60 ml) de jus de citron

1 ½ c. à soupe (22 ml) d'ail haché

¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir

Sauce Tzatziki

3 tasse (750 ml) de yogourt nature

½ concombre anglais

½ c. à thé (2.5) de sel

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais

2 c. à thé (5 ml) de menthe fraîche hachée

1 gousse d'ail émincée

¼ c. à thé (1 ml) de poivre

1 petite échalote émincée

Garniture

3 tomates mûres coupées en dés

1 laitue iceberg déchirée

1 oignon rouge tranché finement

1 tasse (250 ml) de fromage Feta émietté



Préparer la marinade

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Ouvrir le gigot d'agneau et enlever l'excès de gras et la fine membrane. Bien enrober la viande de marinade et mettre dans un plat en verre recouvert d'une pellicule plastique. Laisser reposer au réfrigérateur de 4 à 24 heures.

Tzatziki Sauce

1. Verser le yogourt dans une passoire fine placée au-dessus d'un bol afin de récupérer le liquide. Laisser égoutter le yogourt de 3 à 8 heures. Jeter le liquide.
2. Couper le concombre en dés et saler. Laisser reposer 20 minutes. Bien égoutter.
3. Mélanger le yogourt, le concombre, le jus de citron, la menthe et l'échalote dans un petit bol. Saler et poivrer au goût.

Rôtir le gigot d'agneau

1. Déposer le gigot sur une surface de travail et bien l'assécher. Le ficeler en forme de rôti allongé et d'épaisseur uniforme. Et voilà un rôti d'agneau bien mariné.
2. Assaisonner de sel et poivre. Déposer le rôti d'agneau sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 1 heure 15 minutes. Vérifier la température interne de la viande toutes les 20 minutes en insérant un thermomètre à viande dans la partie charnue du rôti (la durée de cuisson dépendra de la grosseur du rôti – voir le tableau de cuisson à la page suivante). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.

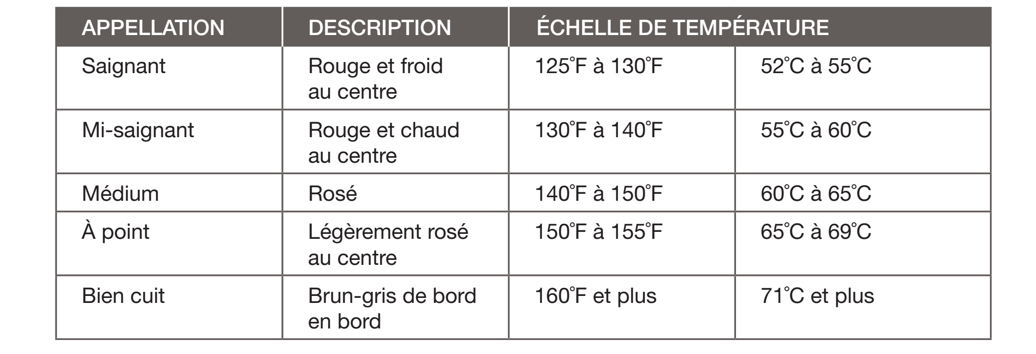
RECETTES

4. Quand le thermomètre aura atteint la température désirée, retirer le rôti du four et le recouvrir de papier aluminium (voir la NOTE ci-contre). Laisser reposer 20 minutes avant de le trancher.

Préparer le Gyros

1. Réchauffer les pains pita ou Naan dans le four en les enrobant de papier aluminium. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à REHEAT et régler le TEMPS à 5 minutes.
2. Découper le rôti d'agneau en tranches minces et les faisant chevaucher sur un plateau de service.
3. Dans une autre assiette, disposer les tranches d'oignon, les tomates hachées et la laitue.
4. Pour préparer le Gyros, napper le pain pita chaud de sauce tzatziki, ajouter quelques tranches d'agneau au centre, puis les tomates, la laitue, les tranches d'oignon et le fromage Feta.
5. Rouler le pain pita.

NOTE:
Pour obtenir la cuisson désirée, il est préférable de sortir le rôti du four quand le thermomètre indique 10˚F (6˚C) de moins que la température voulue. Le rôti continuera à cuire. Ce procédé s'appelle "cuisson par chaleur acquise". La température interne continuera de grimper pour cuire le centre de la viande. Il est extrêmement important de laisser reposer le rôti au moins 20 minutes avant de le couper, afin qu'il retienne les jus de cuisson.



APPELLATION	DESCRIPTION	ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE	
Saignant	Rouge et froid au centre	125˚F à 130˚F	52˚C à 55˚C
Mi-saignant	Rouge et chaud au centre	130˚F à 140˚F	55˚C à 60˚C
Médium	Rosé	140˚F à 150˚F	60˚C à 65˚C
À point	Légèrement rosé au centre	150˚F à 155˚F	65˚C à 69˚C
Bien cuit	Brun-gris de bord en bord	160˚F et plus	71˚C et plus





PÂTE À PIZZA

Portions: 2 pizzas de 11 po

¾ tasse + 2 c. à soupe (210 ml) d'eau chaude
1 ¾ c. à thé (9 ml) de levure sèche
1 c. à thé (5 ml) de sucre
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de sel

Préparer la pâte

1. Dans un petit bol, dissoudre le sucre dans l'eau. Saupoudrer de levure et laisser reposer 3 minutes.
2. Dans un bol moyen, mélanger la farine et le sel. Y verser le mélange eau/levure et bien incorporer pour former une boule.
3. Transférer la pâte sur une surface de travail enfarinée et la pétrir de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre et élastique.
4. Graisser le fond et les côtés d'un bol moyen avec environ 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive. Placer la pâte dans le bol et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer 40 minutes.

Cuire la pizza

1. Placer la grille à la position centrale.
2. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN.
3. Cuire la pizza à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.

PETIT CONSEIL: Pour une croûte plus croustillante, cuire une minute de plus.



SUGGESTIONS DE PIZZA

Toutes les combinaisons de pizza sont appréciables. Les meilleurs ingrédients sont encore les restes du frigo. Voici quelques suggestions qui vous mettront l'eau à la bouche.

Margarita

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper avec ½ tasse de sauce tomate, ajouter ¾ tasse de fromage bocconcini tranché, du basilic et de l'origan frais pour garnir. Asperger d'huile d'olive. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Moda

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper avec ½ tasse de sauce tomate, ajouter des feuilles de basilic frais hachées, ½ tasse de fromage mozzarella en lamelles, ⅓ tasse de fromage de chèvre émietté, ⅓ tasse d'oignons caramélisés (voir recette page 132), ¼ tasse d'olives noires, 10 moitiés de tomates cerise (sans graines ni eau) ou des poivrons grillés (voir recette page 124). Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Parma-Zola

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Asperger la pâte d'huile d'olive. Napper de la purée d'artichauts et recouvrir de 4 tranches minces de prosciutto di Parma, de tomates séchées tranchées finement, de quelques morceaux de fromage gorgonzola et de noisettes grillées légèrement. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Troppo Picante

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Recouvrir de ¾ tasse de sauce tomate, 5 tranches de salami soppresatta fort, d'olives vertes dénoyautées et tranchées, de piments forts et de fromage mozzarella fumé. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Tre-Funghi

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper de ¾ tasse de sauce tomate. Faire sauter des champignons de Paris, des pleurotes et des Portobello dans du beurre à l'ail aromatisé de romarin frais haché et de thym. Saler, poivrer et laisser refroidir avant d'étendre sur la pâte. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Al Salmone

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner la pâte avec de l'huile d'olive. Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Dans un petit bol, mélanger un oignon rouge émincé, 1 c. à soupe (15 ml) de câpres, 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive et ½ c. à soupe (7,5 ml) de vinaigre balsamique blanc. Saler et poivrer. Bien mélanger. Retirer la croûte à pizza du four, étaler les tranches de saumon fumé et recouvrir du mélange d'oignons. Garnir d'aneth frais.

PIZZAS POUR DESSERT

Banane et chocolat

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner la pâte de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe (15 ml) de sucre et de ¼ c. à thé de cannelle. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Retirer la croûte du four, recouvrir de bananes tranchées et d'un filet de chocolat fondu. Servir avec de la crème glacée à la vanille, au goût.







Poires caramélisées et noisettes

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe (15 ml) de sucre. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Retirer la croûte du four et napper de ½ tasse de mascarpone mélangée à 1 c. à soupe de miel. Recouvrir de poires caramélisées (tranches de poires sautées dans le beurre et 1 c. à soupe de sucre). Saupoudrer de noisettes grillées.



NOTE:
Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza. La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.

Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.

AILES DE POULET BUFFALO (CROUSTILLANTES ET ENROBÉES ET SAUCE PIQUANTE)

Fonction: ROAST

Température: 450˚F (230˚C)

Cuisson: 40 minutes (20 minutes + 20 minutes)

Portions: 12

6 pilons
6 ailes (sans les bouts)

Sauce épicée

3 c. à soupe (45 ml) de sauce piquante au vinaigre ou de sauce chili thaïlandaise à l'ail
2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
1 c. à soupe (15 ml) de ketchup

1. Disposer les ailes en une seule couche sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 450˚F (230˚C) et le TEMPS à 20 minutes.
3. Rôtir les ailes de poulet 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Tourner les ailes à l'aide de pinces de cuisine. Régler la minuterie pour un autre 20 minutes et rôtir l'autre côté du poulet (assurez-vous que les ailes ne sont plus rosées à l'intérieur).
4. Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients pour la sauce épicée. Ajouter les ailes croustillantes et bien enrober.

Pour varier, remplacer la sauce épicée par votre sauce BBQ préférée.

SCONES À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

Fonction: BAKE

Température: 400˚F (205˚C)

Cuisson: Environ 25 minutes

Portions: 6

1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage
¼ tasse (60 ml) de farine de blé entier
¼ c. à thé (1 ml) de soda à pâte
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
3 c. à soupe (45 ml) de sucre
¼ c. à thé (1 ml) de sel
¼ tasse (60 ml) de beurre froid (coupé en dés)
¼ tasse (60 ml) de graisse végétale
¼ tasse (60 ml) de canneberges séchées
1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange
½ à ¾ tasse (120 ml to 180 ml) de lait de beurre
2 c. à soupe (30 ml) de crème ou 1 œuf battu dans 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé ou turbinado (pour garnir)

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs, sauf les canneberges. À l'aide d'un coupe-pâte ou d'un robot culinaire, couper le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux.
2. Ajouter le zeste d'orange et les canneberges séchées.
3. Incorporer le lait de beurre et mélanger délicatement. Couper la pâte en six portions et l'étaler également sur une plaque à cuisson.
4. Badigeonner la pâte avec la crème ou l'œuf battu. Saupoudrer de sucre granulé ou turbinado.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Retirer du four et laisser les scones refroidir sur une grille de métal.

PETIT CONSEIL: Si désiré, remplacer les canneberges par des raisins secs ou des bleuets séchés, et le zeste d'orange par le zeste de citron.







GALETTE AUX POMMES STYLE STRUDEL

Fonction: BAKE

Température: 400˚F (205˚C) pour 20 minutes; puis 350˚F (175˚C) pour 40 minutes (cuisson totale: 1 heure)

Portions: 1 galette de 9 po

Une galette est très simple à faire. Il suffit de rouler la pâte, d'y ajouter la garniture au centre et de replier les bords. Et voilà !

Ingrédients pour la pâte

1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage

2 c. à soupe (30 ml) de sucre

½ tasse (125 ml) de beurre non salé, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)

4 oz (110 g) de fromage à la crème, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)

1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron



Ingrédients pour la garniture

2 ½ lb (1.1 kg) de pommes à cuire (environ 6 pommes)

½ tasse (120 ml) de sucre brun

½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle

3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs

Une pincée de sel

Ingrédients pour le Strudel (optionnel)

¼ tasse (60 ml) de farine

2 c. à soupe (30 ml) de sucre

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle

2 c. à soupe (30 ml) de beurre

Une pincée de sel

Pour faire la pâte

1. Déposer la farine, le sucre, le beurre, le fromage à la crème et le zeste de citron dans le robot culinaire et pulser jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Un coupe-pâte peut également être utilisé.
2. Ajouter le jus de citron pour amalgamer le tout et former une boule. Ajouter un peu d'eau froide, si nécessaire.
3. Façonner en un disque, envelopper de pellicule plastique et laisser refroidir au moins une heure.

Préparer la garniture pour Strudel (optionnel)

1. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Couper le beurre à la main ou utiliser un coupe-pâte. La préparation doit être granuleuse.
2. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Préparer les pommes

1. Peler et épépiner les pommes. Couper en deux, puis en tranches de ¼ po. Enrober de sucre, de cannelle, de fécule de maïs et de sel.

Assembler la Galette

1. Enfariner la surface de travail et le rouleau à pâtisserie. Si nécessaire, laisser reposer la pâte à la température de la pièce durant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit assez malléable pour la rouler.
2. Rouler la pâte pour former un cercle de 26 po (40cm). Glisser et centrer une plaque à cuisson ronde de 11 po (28cm) sous la pâte. Y déposer le mélange de pommes en plein centre. Soulever et rouler délicatement le bords vers le centre. La pâte ne doit pas atteindre le centre, pour laisser les pommes à découvert.
3. Saupoudrer les pommes avec la garniture pour Strudel (optionnel).
4. Brosser les côtés de la pâte avec la crème ou le lait et saupoudrer d'une c. à soupe (30 ml) de sucre.

5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Cuire la galette aux pommes pour le temps prévu. Abaisser ensuite la température à 350˚F (175˚C) et cuire 40 minutes additionnelles ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
7. Laisser refroidir avec de servir.

Couper en triangles et servir avec de la crème glacée à la vanille.

BISCUITS À LA BRISURE DE CHOCOLAT

Fonction: COOKIE

Température: 350˚F (175˚C)

Cuisson: 11 minutes

Portions: 36 biscuits

1/3 tasse (80 ml) de sucre

¾ tasse (180 ml) de sucre brun

¾ tasse (180 ml) de beurre non salé, ramolli

1 œuf

1 c. à thé (5 ml) de vanille

2 oz (60g) de chocolat mi-sucré, fondu

1 ¾ tasse (420 ml) de farine tout usage

¾ c. à thé (7 ml) de soda à pâte

2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs

¾ c. à thé (7 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat au lait

1. Dans un grand bol, battre ensemble les sucres et le beurre non salé, puis l'œuf.
2. Ajouter la vanille et le chocolat fondu et bien mélanger. Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, le soda à pâte, la fécule de maïs et le sel.
3. Ajouter les ingrédients secs et les brisures de chocolat au mélange crémeux. À l'aide d'une cuillère de bois ou d'une spatule de caoutchouc, bien mélanger tous les ingrédients.
4. Déposer le mélange à la cuillère sur une plaque à cuisson, en laissant environ 2 po entre chaque cuillérée.
5. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à COOKIE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 11 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque à cuisson environ 1 minute puis transférer sur une grille à l'aide d'une spatule.



NOTE:
Pour des biscuits plus croustillants, cuire une minute de plus.

PETIT CONSEIL: À l'aide d'une cuillère à crème glacée moyenne, former des boules avec la pâte à biscuit et les placer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Mettre au congélateur. Une fois fermes, placer les boules de pâte dans un sac pour congélateur refermable. Garder au congélateur jusqu'au moment de servir. Lorsque vous en aurez le goût, placer 6 boules de pâte espacées également sur une plaque à cuisson, et cuire en utilisant la fonction COOKIE et en activant le bouton FROZEN. Cuire pour le temps prévu par défaut.





BARRES AU CITRON AVEC CROÛTE À LA NOISETTE

Fonction: BAKE

Température: 350˚F (175˚C)

Portions: 6

1 tasse (250 ml) de farine

2 c. à soupe (30 ml) de sucre en poudre

½ tasse (175 ml) de beurre non salé froid

¼ c. à thé (1 ml) de sel

¼ tasse (60 ml) de noisettes

2 œufs

¾ tasse (180 ml) de sucre

¼ tasse (180 ml) de jus de citron frais

¼ c. à thé (1 ml) de poudre à pâte

2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage

6 c. à soupe (90 ml) de confiture de framboises (sans grains)



Préparer la croûte

1. Faire griller les noisettes en les plaçant en une seule couche dans le plateau à cuisson en émail de Breville. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 5 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Griller jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir.
2. Mettre la farine, le sucre à glacer, le sel, le beurre et les noisettes grillées dans le robot culinaire et pulser jusqu'à l'obtention de grumeaux. Transférer sur une plaque à cuisson de 11" x 7" x 2" (28cm x 19cm x 6cm) et bien presser.
3. Garder le cadran de FONCTIONS à BAKE, régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 15 minutes. Activer en pressant le bouton START/ CANCEL. Cuire la croûte jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légèrement dorée. Laisser refroidir sur une grille de métal

Préparer la costarde au citron

1. Dans un petit bol, battre ensemble les œufs, le sucre, le jus et le zeste de citron. Ajouter la farine et la poudre à pâte.
2. Étendre une couche de confiture de framboises sur la croûte refroidie. Recouvrir délicatement de costarde au citron.
3. Garder le cadran de FONCTION à BAKE, régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce que la costarde soit ferme, mais pas trop cuite.
4. Laisser refroidir avant de couper en carrés. Saupoudrer de sucre à glacer.

GÂTEAU AU FROMAGE À LA VANILLE

Fonction: BAKE

Température: 350˚F (175˚C) pour la croûte; 325˚F (162˚C) pour le gâteau

Cuisson: 7 minutes pour la croûte; 55 minutes pour le gâteau

Portions: 1 gâteau rond de 9 po

1 ½ tasse (375 ml) de chapelure de biscuits graham

3 c. à soupe (45 ml) de beurre fondu

24 oz (750 g) de fromage à la crème, à la température de la pièce

1 tasse (250 ml) de crème sûre

¾ tasse (180 ml) de sucre

2 c. à thé (10 ml) de vanille

3 œufs, séparés

1. Beurrer le fond et les côtés d'une moule à charnière de 9 po. Mélanger la chapelure de biscuits graham et le beurre fondu et presser dans le fond et jusqu'au tiers des côtés du moule.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 7 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL
3. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir complètement.

Garniture de fromage à la crème

1. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un batteur à main, battre d'abord le fromage à la crème, puis ajouter le sucre. Bien nettoyer les côtés et les lames du robot ou les batteurs et y ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Nettoyer encore une fois pour que la préparation soit onctueuse, sans trop battre. Ajouter la vanille et la crème sûre. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics. Plier délicatement le tiers des blancs d'œufs dans le mélange de fromage à la crème, afin d'alléger la préparation. Plier ensuite délicatement le reste des blancs d'œufs, en s'assurant de ne pas défaire les bulles. Transférer le mélange dans le moule à charnière refroidi.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 325˚F (162˚C) et le TEMPS à 55 minutes. Activer en pressant le bouton START/ CANCEL. Cuire jusqu'à ce que le gâteau au fromage soit ferme mais encore tendre au centre.
5. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille avant de réfrigérer pour au moins 6 heures.
6. Pour une garniture simple, mélanger dans un bol moyen 1 tasse de chacun des ingrédients suivants: fraises, bleuets et framboises, ¼ tasse de sucre et 1 c. à soupe de jus de citron. Bien mélanger et laisser reposer 10 minutes.
7. Trancher le gâteau au fromage à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau, et recouvrir de 3 c. à soupe ou plus de petits fruits frais.







GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par une fabrication ou du matériel défectueux pendant une période d'un an suivant la date d'achat initiale par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le livret d'instructions fourni. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.



TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette dénégation de la garantie implicite en ce qui a trait aux biens à la consommation et la dénégation qui précède pourrait ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état a l'autre ou d'une province a l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca







Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S.Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Model BOV650XL Issue NA-1/09